Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale" n. 277 del 27 novembre 2009 - Serie generale

Spediz. abb. post. 45% - art. 2, comma 20/b
Legge 23-12-1996, n. 662 - Filiale di Roma

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Venerdì, 27 novembre 2009** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00198 ROMA - CENTRALINO 06-85081

N. 220

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

Determinazioni relative a talune produzioni del settore agroalimentare e di soggetti certificatori della qualità a tutela del consumatore.

SOMMARIO

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 11 novembre 2009.

Modifica del decreto 31 ottobre 2006, relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione «Seggiano» per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come denominazione di origine protetta.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE
E DELLA QUALITÀ

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il decreto 31 ottobre 2006, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (serie generale) n. 266 del 15 novembre 2006 relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione <<*Seggiano*>> per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come denominazione di origine protetta;

VISTA la nota del 28 ottobre 2009, con la quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha trasmesso la documentazione relativa alla richiesta di riconoscimento della denominazione <<*Seggiano*>> modificata in accoglimento delle richieste della Commissione UE;

RITENUTA la necessità di riferire la protezione transitoria a livello nazionale al disciplinare di produzione modificato in accoglimento delle richieste della Commissione UE;

D E C R E T A:

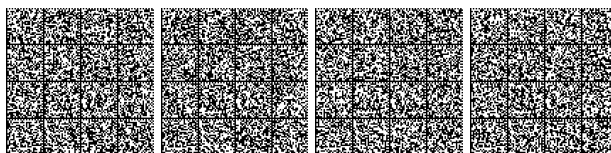
Articolo Unico

La protezione a titolo transitorio a livello nazionale, accordata con decreto 31 ottobre 2006 alla denominazione <<*Seggiano*>> per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come denominazione di origine protetta, è riservata al prodotto ottenuto in conformità al disciplinare di produzione consultabile nel sito istituzionale di questo Ministero all'indirizzo www.politicheagricole.gov.it.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 11 novembre 2009

Il Capo Dipartimento: NEZZO

09A14203

DECRETO 11 novembre 2009.

Protezione transitoria accordata a livello nazionale alla modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale», registrata con regolamento (CE) n. 134/98 della Commissione del 20 gennaio 1998.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE
E DELLA QUALITÀ

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari, e in particolare l'articolo 19 che abroga il Regolamento (CEE) n. 2081/92;

VISTO l'articolo 17, comma 1 del predetto Regolamento (CE) n. 510/2006 che stabilisce che le denominazioni che alla data di entrata in vigore del Regolamento stesso figurano nell'allegato del Regolamento (CE) n. 1107/96 e quelle che figurano nell'allegato del Regolamento (CE) n. 2400/96, sono automaticamente iscritte nel *"registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette"*;

VISTO l'articolo 9 del predetto Regolamento (CE) n. 510/2006, concernente l'approvazione di una modifica del disciplinare di produzione;

VISTO l'articolo 5, comma 6, del sopra citato Regolamento (CE) n. 510/2006 che consente allo Stato membro di accordare, a titolo transitorio, protezione a livello nazionale della denominazione trasmessa per la registrazione e per l'approvazione di una modifica;

VISTO il Regolamento (CE) n. 134/98 della Commissione del 20 gennaio 1998, relativo alla registrazione della indicazione geografica protetta *Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale*;

VISTA l'istanza presentata dal Consorzio di tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, con sede in Ponte San Giovanni (PG), intesa ad ottenere la modifica della disciplina produttiva della indicazione geografica protetta *Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale*;

VISTA la nota protocollo n. 16171 del 23 ottobre 2009, con la quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ritenendo che la modifica di cui sopra rientri nelle previsioni di cui al citato articolo 9 del Regolamento (CE) n. 510/2006, ha notificato all'organismo comunitario competente la predetta domanda di modifica;

VISTA l'istanza del 7 ottobre 2009, con la quale il Consorzio di tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, richiedente la modifica in argomento ha chiesto la protezione a titolo transitorio della stessa, ai sensi dell'articolo 5, comma 6 del predetto Regolamento (CE) n. 510/2006, espressamente esonerando lo Stato Italiano, e per esso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, da qualunque responsabilità, presente e futura, conseguente all'eventuale mancato accoglimento della citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta *Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale*, ricadendo la stessa sui soggetti interessati che della protezione a titolo provvisorio faranno uso;

CONSIDERATO che la protezione di cui sopra ha efficacia solo a livello nazionale, ai sensi dell'articolo 5, comma 6 del predetto Regolamento (CE) n. 510/2006;

RITENUTO di dover assicurare certezza alle situazioni giuridiche degli interessati all'utilizzazione della indicazione geografica protetta *Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale* in attesa che l'organismo comunitario decida sulla domanda di modifica in argomento;

RITENUTO di dover emanare un provvedimento nella forma di decreto che, in accoglimento della domanda avanzata dal Consorzio di tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, sopra citato, assicuri la protezione a titolo transitorio a livello nazionale dell'adeguamento del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta *Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale*, secondo le modifiche richiesta dalla stessa, in attesa che il competente organismo comunitario decida su detta domanda;

DECRETA:

Articolo 1

E' accordata la protezione a titolo transitorio a livello nazionale, a decorrere dalla data del presente decreto, ai sensi dell'articolo 5, comma 6 del Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta *Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale* che recepisce le modifiche richieste dal Consorzio di tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, consultabile nel sito istituzionale di questo Ministero all'indirizzo www.politicheagricole.gov.it.

Articolo 2

La responsabilità, presente e futura, conseguente alla eventuale mancata registrazione comunitaria delle modifiche richieste al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta *Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale*, ricade sui soggetti che si avvalgono della protezione a titolo transitorio di cui all'articolo 1.

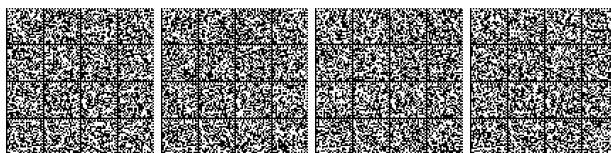
Articolo 3

La protezione transitoria di cui all'articolo 1 cesserà a decorrere dalla data in cui sarà adottata una decisione sulla domanda di modifica stessa da parte dell'organismo comunitario.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 11 novembre 2009

Il Capo Dipartimento: NEZZO

09A14204

DECRETO 11 novembre 2009.

Modifica del decreto 3 novembre 2003, relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Pancetta Piacentina», registrata con regolamento (CE) n. 1263/96 della Commissione del 1° luglio 1996.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE
E DELLA QUALITÀ

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il decreto 3 novembre 2003, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (serie generale) n. 271 del 21 novembre 2003 relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta <<*Pancetta Piacentina*>> registrata con regolamento (CE) n. 1263/96 della Commissione del 1 luglio 1996;

VISTA la nota del 23 ottobre 2009, numero di protocollo 16173, con la quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha trasmesso la documentazione relativa alla suddetta domanda di modifica revisionata in accoglimento delle richieste della Commissione UE;

RITENUTA la necessità di riferire la protezione transitoria a livello nazionale al disciplinare di produzione modificato in accoglimento delle richieste della Commissione UE e trasmesso al competente organo comunitario con la citata nota del 23 ottobre 2009, numero di protocollo 16173;

D E C R E T A:

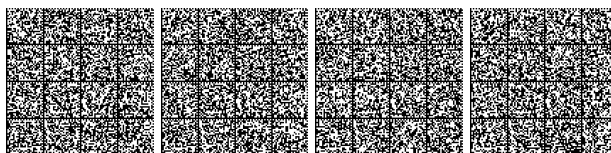
Articolo Unico

La protezione a titolo transitorio a livello nazionale, accordata con decreto 3 novembre 2003 alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta <<Pancetta Piacentina>> registrata con regolamento (CE) n. 1263/96 della Commissione del 1 luglio 1996, è riservata al prodotto ottenuto in conformità al disciplinare di produzione consultabile nel sito istituzionale di questo Ministero all'indirizzo www.politicheagricole.gov.it.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 11 novembre 2009

Il Capo Dipartimento: NEZZO

09A14205

DECRETO 11 novembre 2009.

Modifica del decreto 12 maggio 2008, relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Agnello di Sardegna», registrata con regolamento (CE) n. 138/01 della Commissione del 24 gennaio 2001.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE
E DELLA QUALITÀ

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il decreto 12 maggio 2008, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (serie generale) n. 122 del 26 maggio 2008 relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta <<*Agnello di Sardegna*>> registrata con regolamento (CE) n. 138/01 della Commissione del 24 gennaio 2001;

VISTA la nota del 26 ottobre 2009, numero di protocollo 16195, con la quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha trasmesso la documentazione relativa alla suddetta domanda di modifica revisionata in accoglimento delle richieste della Commissione UE che annulla e sostituisce quella precedentemente trasmessa con la nota del 2 aprile 2008, numero di protocollo 1730;

RITENUTA la necessità di riferire la protezione transitoria a livello nazionale al disciplinare di produzione modificato in accoglimento delle richieste della Commissione UE;

D E C R E T A:

Articolo Unico

La protezione a titolo transitorio a livello nazionale, accordata con decreto 2 maggio 2008, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (serie generale) n. 122 del 26 maggio 2008, alla modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta <<*Agnello di Sardegna*>> registrata con (CE) n. 138/01 della Commissione del 24 gennaio 2001, è riservata al prodotto ottenuto in conformità al disciplinare di produzione consultabile nel sito istituzionale di questo Ministero all'indirizzo www.politicheagricole.gov.it.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 11 novembre 2009

Il Capo Dipartimento: NEZZO

09A14206

DECRETO 11 novembre 2009.

Modifica del decreto 15 novembre 2006, relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione «Marrone della Valle di Susa» per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come indicazione geografica di origine protetta.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE
E DELLA QUALITÀ

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il decreto 15 novembre 2006, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (serie generale) n. 276 del 27 novembre 2006 relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione <<*Marrone della Valle di Susa*>> per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come indicazione geografica protetta;

VISTA la nota del 23 ottobre 2009, con la quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha trasmesso la documentazione relativa alla richiesta di riconoscimento della denominazione <<*Marrone della Valle di Susa*>> modificata in accoglimento delle richieste della Commissione UE che annulla e sostituisce quella precedentemente trasmessa con nota del 30 maggio 2008, numero di protocollo 694;

RITENUTA la necessità di riferire la protezione transitoria a livello nazionale al disciplinare di produzione modificato in accoglimento delle richieste della Commissione UE

D E C R E T A:

Articolo Unico

La protezione a titolo transitorio a livello nazionale, accordata con decreto 15 novembre 2006 alla denominazione <<*Marrone della Valle di Susa*>> per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come indicazione geografica protetta, è riservata al prodotto ottenuto in conformità al disciplinare di produzione consultabile nel sito istituzionale di questo Ministero all'indirizzo www.politicheagricole.gov.it.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 11 novembre 2009

Il Capo Dipartimento: NEZZO

09A14207

DECRETO 11 novembre 2009.

Modifica del decreto 12 gennaio 2006, relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione «Salame Piemonte» per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come denominazione di origine protetta.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE
E DELLA QUALITÀ

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il decreto 12 gennaio 2006, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (serie generale) n. 17 del 21 gennaio 2006 relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione <<*Salame Piemonte*>> per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come denominazione di origine protetta;

VISTA la nota del 23 ottobre 2009, numero di protocollo 16108, con la quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha trasmesso la documentazione relativa alla richiesta di riconoscimento della denominazione <<*Salame Piemonte*>> modificata in accoglimento delle richieste della Commissione UE che annulla e sostituisce quella precedentemente trasmessa con nota del 2 aprile 2009, numero di protocollo 5401;

RITENUTA la necessità di riferire la protezione transitoria a livello nazionale al disciplinare di produzione modificato in accoglimento delle richieste della Commissione UE;

D E C R E T A:

Articolo Unico

La protezione a titolo transitorio a livello nazionale, accordata con decreto 12 gennaio 2006 alla denominazione <<*Salame Piemonte*>> per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come denominazione di origine protetta, è riservata al prodotto ottenuto in conformità al disciplinare di produzione consultabile nel sito istituzionale di questo Ministero all'indirizzo www.politicheagricole.gov.it.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 11 novembre 2009

Il Capo Dipartimento: NEZZO

09A14208

DECRETO 11 novembre 2009.

Sostituzione dell'elenco delle prove di analisi relativo al «Laboratorio di Marsala - Istituto regionale della vite e del vino» autorizzato con decreto 22 settembre 2008, per l'intero territorio nazionale, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, aventi valore ufficiale, anche ai fini della esportazione.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE
E DELLA QUALITÀ

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio del 29 aprile 2008, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, che all'articolo 118 prevede la designazione, da parte degli Stati membri, dei laboratori autorizzati ad eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio del 25 maggio 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) e che all'articolo 185 quinquies prevede la designazione, da parte degli Stati membri, dei laboratori autorizzati ad eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo;

VISTO il sopra citato Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio del 25 maggio 2009 che all'articolo 120 octies prevede che i metodi di analisi per determinare la composizione dei prodotti del settore vitivinicolo e le regole per stabilire se tali prodotti siano sottoposti a trattamenti in violazione delle pratiche enologiche autorizzate sono quelli raccomandati e pubblicati dall'OIV;

VISTO il Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 156 recante attuazione della direttiva 93/99/CEE concernente misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari che individua all'articolo 3 i requisiti minimi dei laboratori che effettuano analisi finalizzate a detto controllo e tra essi la conformità ai criteri generali stabiliti dalla norma europea EN 45001, sostituita nel novembre 2000 dalla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025;

VISTA la circolare ministeriale 13 gennaio 2000, n. 1, recante modalità per il rilascio delle autorizzazioni ai laboratori adibiti al controllo ufficiale dei prodotti a denominazione di origine e ad indicazione geografica, registrati in ambito comunitario, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 55 del 7 marzo 2000;

VISTO il decreto 22 settembre 2008, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 239 del dell'11 ottobre 2008, con il quale al *Laboratorio di Marsala – Istituto regionale della vite e del vino*, ubicato in Marsala (TP), Via Trapani n. 133 è stata rinnovata l'autorizzazione per l'intero territorio nazionale, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, aventi valore ufficiale, anche ai fini della esportazione;

CONSIDERATO che il citato laboratorio, con nota del 2 novembre 2009, comunica di aver revisionato i metodi di prova relativi all'elenco delle prove di analisi;

CONSIDERATO che il laboratorio sopra indicato ha ottemperato alle prescrizioni indicate al punto c) della predetta circolare e in particolare ha dimostrato di avere ottenuto in data 20 luglio 2006 l'accreditamento relativamente alle prove indicate nell'allegato al presente decreto e del suo sistema qualità, in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da parte di un organismo conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011 ed accreditato in ambito EA – European Cooperation for Accreditation;

RITENUTA la necessità di sostituire le prove di analisi indicate nell'allegato del decreto 22 settembre 2008;

D E C R E T A:

Articolo unico

Le prove di analisi per le quali il *Laboratorio di Marsala – Istituto regionale della vite e del vino*, ubicato in Marsala (TP), Via Trapani n. 133 è autorizzato, sono sostituite dalle seguenti:

Denominazione della prova	Norma / metodo
Acidità fissa	OIV MA-F-AS313-03-ACIFIX 2009
Acidità totale	OIV MA-F-AS313-01-ACITOT 2009
Acidità volatile	OIV MA-F-AS313-02-ACIVOL 2009
Acido citrico	OIV MA-F-AS313-09-ACIENZ 2009
Acido sorbico	OIV MA-F-AS313-14-ACISOR 2009
Alcalinità delle ceneri	OIV MA-F-AS2-05-ALCCEN 2009
Anidride solforosa	OIV MA-F-AS323-04-DIOSOU 2009
Caratteristiche cromatiche	OIV MA-F-AS2-11-CARCHR 2009
Ceneri	OIV MA-F-AS2-04-CENDRE 2009
Cloruri	OIV MA-F-SA321-02-CHLORU 2009
Esame organolettico	DM 12/03/1986 GU n.161 14/07/1986 SO all. p.to 1
Estratto non riduttore	OIV MA-F-AS311-01-SUCRED 2009 + OIV MA-F-AS2-03-EXTSEC 2009
Estratto secco totale	OIV MA-F-AS2-03-EXTSEC 2009
Indice Folin-Ciocalteu	OIV MA-F-AS2-10-INDFOL 2009
Massa volumica e densità relativa a 20°C	OIV MA-F-AS2-01-MASVOL 2009
pH	OIV MA-F-AS313-15-PH 2009
Saggio di stabilità	DM 12/03/1986 GU n.161 14/07/1986 SO All p.to 3
Solfati	OIV MA-F-AS321-05-SULFAT 2009
Titolo alcolometrico Volumico	Reg. CE 2870/2000 all. 1 app. I, app. II Met. B
Titolo alcolometrico Volumico	OIV MA-F-AS312-01-TALVOL 2009
Zuccheri riduttori	OIV MA-F-AS311-01-SUCRED 2009

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 11 novembre 2009

Il Capo Dipartimento: NEZZO

09A14209

DECRETO 11 novembre 2009.

Sostituzione dell'elenco delle prove di analisi relativo al «Laboratorio enochimico Ligure Sas» autorizzato con decreto 2 aprile 2008, per l'intero territorio nazionale, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, aventi valore ufficiale, anche ai fini della esportazione.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE
E DELLA QUALITÀ

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

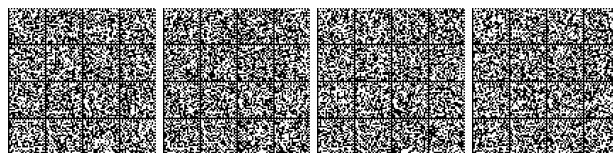
VISTO il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio del 29 aprile 2008, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, che all'articolo 118 prevede la designazione, da parte degli Stati membri, dei laboratori autorizzati ad eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio del 25 maggio 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) e che all'articolo 185 quinquies prevede la designazione, da parte degli Stati membri, dei laboratori autorizzati ad eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo;

VISTO il sopra citato Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio del 25 maggio 2009 che all'articolo 120 octies prevede che i metodi di analisi per determinare la composizione dei prodotti del settore vitivinicolo e le regole per stabilire se tali prodotti siano sottoposti a trattamenti in violazione delle pratiche enologiche autorizzate sono quelli raccomandati e pubblicati dall'OIV;

VISTO il Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 156 recante attuazione della direttiva 93/99/CEE concernente misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari che individua all'articolo 3 i requisiti minimi dei laboratori che effettuano analisi finalizzate a detto controllo e tra essi la conformità ai criteri generali stabiliti dalla norma europea EN 45001, sostituita nel novembre 2000 dalla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025;

VISTA la circolare ministeriale 13 gennaio 2000, n. 1, recante modalità per il rilascio delle autorizzazioni ai laboratori adibiti al controllo ufficiale dei prodotti a denominazione di origine e ad indicazione geografica, registrati in ambito comunitario, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 55 del 7 marzo 2000;

VISTO il decreto 2 aprile 2008, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 91 del 17 aprile 2008, con il quale il *Laboratorio enochimico Ligure Sas*, ubicato in Sarzana (SP), Via Aurelia n. 212 è stato autorizzato per l'intero territorio nazionale, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, aventi valore ufficiale, anche ai fini della esportazione;

CONSIDERATO che il citato laboratorio, con nota del 3 novembre 2009, comunica di aver revisionato i metodi di prova relativi all'elenco delle prove di analisi;

CONSIDERATO che il laboratorio sopra indicato ha ottemperato alle prescrizioni indicate al punto c) della predetta circolare e in particolare ha dimostrato di avere ottenuto in data 12 marzo 2008 l'accreditamento relativamente alle prove indicate nell'allegato al presente decreto e del suo sistema qualità, in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da parte di un organismo conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011 ed accreditato in ambito EA – European Cooperation for Accreditation;

RITENUTA la necessità di sostituire le prove di analisi indicate nell'allegato del decreto 2 aprile 2008;

D E C R E T A:

Articolo unico

Le prove di analisi per le quali il *Laboratorio enochimico Ligure Sas*, ubicato in Sarzana (SP), Via Aurelia n. 212 è autorizzato, sono sostituite dalle seguenti:

Denominazione della prova	Norma / metodo
Acidità Fissa	OIV MA-F-AS313-03-ACIFIX 2009
Acidità totale	OIV MA-F-AS313-01-ACITOT 2009
Acidità volatile	OIV MA-F-AS313-02-ACIVOL 2009
Acido Citrico, Acido Tartarico, Glucosio, Fruttosio, Acido Malico, Acido Succinico, Acido Lattico, Glicerina, Acido Acetico, Acido Piruvico	LEL-MIP 1 Rev. 04 2007
Anidride solforosa libera e totale	OIV ma-f-as323-diosou PAR. 2.3 2009
Estratto secco non riduttore, estratto secco netto	LEL- MIP 2 Rev. 01 2008
Estratto secco totale	OIV MA-F-AS2-03-EXTSEC 2009
Litio	DM 12/03/1986 – G.U. n. 161 del 14/07/1986 allegato XXX
Massa volumica e densità relativa a 20°C	OIV MA-F-AS2-01-MASVOL 2009 + OIV MA-F-AS312-01-TALVOL par. 4B 2009 (densimetria elettronica)
pH	OIV MA-F-AS313-15-PH 2009
Sodio	OIV MA-F-AS322-03-SODIUM par. 2 2009
Titolo alcolometrico	OIV MA-F-AS312-01-TALVOL par. 4B 2009 (densimetria elettronica)
Titolo alcolometrico totale	LEL-MIP 4 Rev. 00 2008
Zuccheri Riduttori (glucosio e fruttosio)	LEL-MIP 3 Rev. 01 2008

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 11 novembre 2009

Il Capo Dipartimento: NEZZO

09A14210

DECRETO 11 novembre 2009.

Sostituzione dell'elenco delle prove di analisi relativo al «Laboratorio di Milazzo - Istituto regionale della vite e del vino» autorizzato con decreto 22 settembre 2008, per l'intero territorio nazionale, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, aventi valore ufficiale, anche ai fini della esportazione.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE
E DELLA QUALITÀ

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio del 29 aprile 2008, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, che all'articolo 118 prevede la designazione, da parte degli Stati membri, dei laboratori autorizzati ad eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio del 25 maggio 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) e che all'articolo 185 quinquies prevede la designazione, da parte degli Stati membri, dei laboratori autorizzati ad eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo;

VISTO il sopra citato Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio del 25 maggio 2009 che all'articolo 120 octies prevede che i metodi di analisi per determinare la composizione dei prodotti del settore vitivinicolo e le regole per stabilire se tali prodotti siano sottoposti a trattamenti in violazione delle pratiche enologiche autorizzate sono quelli raccomandati e pubblicati dall'OIV;

VISTO il Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 156 recante attuazione della direttiva 93/99/CEE concernente misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari che individua all'articolo 3 i requisiti minimi dei laboratori che effettuano analisi finalizzate a detto controllo e tra essi la conformità ai criteri generali stabiliti dalla norma europea EN 45001, sostituita nel novembre 2000 dalla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025;

VISTA la circolare ministeriale 13 gennaio 2000, n. 1, recante modalità per il rilascio delle autorizzazioni ai laboratori adibiti al controllo ufficiale dei prodotti a denominazione di origine e ad indicazione geografica, registrati in ambito comunitario, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 55 del 7 marzo 2000;

VISTO il decreto 22 settembre 2008, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 239 dell'11 ottobre 2008, con il quale al *Laboratorio di Milazzo – Istituto regionale della vite e del vino*, ubicato in Milazzo (ME), Via Tonnara n. 11 è stata rinnovata l'autorizzazione per l'intero territorio nazionale, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, aventi valore ufficiale, anche ai fini della esportazione;

CONSIDERATO che il citato laboratorio, con nota del 2 novembre 2009, comunica di aver revisionato i metodi di prova relativi all'elenco delle prove di analisi;

CONSIDERATO che il laboratorio sopra indicato ha ottemperato alle prescrizioni indicate al punto c) della predetta circolare e in particolare ha dimostrato di avere ottenuto in data 20 luglio 2006 l'accreditamento relativamente alle prove indicate nell'allegato al presente decreto e del suo sistema qualità, in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da parte di un organismo conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011 ed accreditato in ambito EA – European Cooperation for Accreditation;

RITENUTA la necessità di sostituire le prove di analisi indicate nell'allegato del decreto 22 settembre 2008;

D E C R E T A:

Articolo unico

Le prove di analisi per le quali il *Laboratorio di Milazzo – Istituto regionale della vite e del vino*, ubicato in Milazzo (ME), Via Tonnara n. 11 è autorizzato, sono sostituite dalle seguenti:

Denominazione della prova	Norma / metodo
Acidità fissa	OIV MA-F-AS313-03-ACIFIX 2009
Acidità totale	OIV MA-F-AS313-01-ACITOT 2009
Acidità volatile	OIV MA-F-AS313-02-ACIVOL 2009
Acido sorbico	OIV MA-F-AS313-14-ACISOR 2009
Alcalinità delle ceneri	OIV MA-F-AS2-05-ALCCEN 2009
Anidride solforosa	OIV MA-F-AS323-04-DIOSOU 2009
Ceneri	OIV MA-F-AS2-04-CENDRE 2009
Cloruri	OIV MA-F-SA321-02-CHLORU 2009
Indice Folin -Ciocalteu	OIV MA-F-AS2-10-INDFOL 2009
pH	OIV MA-F-AS313-15-PH 2009
Saggio di stabilità	DM 12/03/1986 GU n.161 14/07/1986 SO all. p.to 3
Solfati	OIV MA-F-AS321-05-SULFAT 2009
Titolo alcolometrico volumico	OIV MA-F-AS312-01-TALVOL 2009
Caratteristiche cromatiche	OIV MA-F-AS2-11-CARCHR 2009
Esame organolettico	DM 12/03/1986 GU n.161 14/07/1986 SO all. p.to 1
Estratto non riduttore	OIV MA-F-AS311-01-SUCRED 2009 + OIV MA-F-AS2-03-EXTSEC 2009
Estratto secco totale	OIV MA-F-AS2-03-EXTSEC 2009
Massa volumica e densità relativa a 20°C	OIV MA-F-AS2-01-MASVOL 2009
Zuccheri riduttori	OIV MA-F-AS311-01-SUCRED 2009

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 11 novembre 2009

Il Capo Dipartimento: NEZZO

09A14211

DECRETO 11 novembre 2009.

Sostituzione dell'elenco delle prove di analisi relativo al «Laboratorio centrale - Istituto regionale della vite e del vino» autorizzato con decreto 21 aprile 2008, per l'intero territorio nazionale, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, aventi valore ufficiale, anche ai fini della esportazione.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE
E DELLA QUALITÀ

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio del 29 aprile 2008, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, che all'articolo 118 prevede la designazione, da parte degli Stati membri, dei laboratori autorizzati ad eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio del 25 maggio 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) e che all'articolo 185 quinquies prevede la designazione, da parte degli Stati membri, dei laboratori autorizzati ad eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo;

VISTO il sopra citato Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio del 25 maggio 2009 che all'articolo 120 octies prevede che i metodi di analisi per determinare la composizione dei prodotti del settore vitivinicolo e le regole per stabilire se tali prodotti siano sottoposti a trattamenti in violazione delle pratiche enologiche autorizzate sono quelli raccomandati e pubblicati dall'OIV;

VISTO il Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 156 recante attuazione della direttiva 93/99/CEE concernente misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari che individua all'articolo 3 i requisiti minimi dei laboratori che effettuano analisi finalizzate a detto controllo e tra essi la conformità ai criteri generali stabiliti dalla norma europea EN 45001, sostituita nel novembre 2000 dalla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025;

VISTA la circolare ministeriale 13 gennaio 2000, n. 1, recante modalità per il rilascio delle autorizzazioni ai laboratori adibiti al controllo ufficiale dei prodotti a denominazione di origine e ad indicazione geografica, registrati in ambito comunitario, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 55 del 7 marzo 2000;

VISTO il decreto 21 aprile 2008, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 110 del 12 maggio 2008, con il quale al *Laboratorio centrale – Istituto regionale della vite e del vino*, ubicato in Palermo, Via Libertà n. 66 è stata rinnovata l'autorizzazione per l'intero territorio nazionale, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, aventi valore ufficiale, anche ai fini della esportazione;

CONSIDERATO che il citato laboratorio, con nota del 2 novembre 2009, comunica di aver revisionato i metodi di prova relativi all'elenco delle prove di analisi;

CONSIDERATO che il laboratorio sopra indicato ha ottemperato alle prescrizioni indicate al punto c) della predetta circolare e in particolare ha dimostrato di avere ottenuto in data 20 luglio 2006 l'accreditamento relativamente alle prove indicate nell'allegato al presente decreto e del suo sistema qualità, in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da parte di un organismo conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011 ed accreditato in ambito EA – European Cooperation for Accreditation;

RITENUTA la necessità di sostituire le prove di analisi indicate nell'allegato del decreto 21 aprile 2008;

D E C R E T A:

Articolo unico

Le prove di analisi per le quali il *Laboratorio centrale – Istituto regionale della vite e del vino*, ubicato in Palermo, Via Libertà n. 66 è autorizzato, sono sostituite dalle seguenti:

Denominazione della prova	Norma / metodo
Acidità fissa	OIV MA-F-AS313-03-ACIFIX 2009
Acidità totale	OIV MA-F-AS313-01-ACITOT 2009
Acidità volatile	OIV MA-F-AS313-02-ACIVOL 2009
Acido citrico	OIV MA-F-AS313-09-ACIENZ 2009
Acido lattico	OIV MA-F-AS313-07-ALAENZ 2009
Acido L-malico	OIV MA-F-AS313-11-ALMENZ 2009
Acido sorbico	OIV MA-F-AS313-14-ACISOR 2009
Acido tartarico	OIV MA-F-AS313-05-ACITAR 2009
Alcalinità delle ceneri	OIV MA-F-AS2-05-ALCCEN 2009
Alcol metilico	DM 12/03/1986 GU n. 161 14/07/1986 SO all. p.to 54
Anidride solforosa	OIV MA-F-AS323-04-DIOSOU 2009
Argento	OIV MA-F-AS322-09-ARGENT 2009
Cadmio	OIV MA-F-AS322-10-CADMIU 2009

Calcio	OIV MA-F-AS322-04-CALCIU 2009
Caratteristiche cromatiche	OIV MA-F-AS2-11-CARCHR 2009
Cationi totali	Reg. CE 606/2009 all. IV p.to B lett. a
Ceneri	OIV MA-F-AS2-04-CENDRE 2009
Cloruri	OIV MA-F-SA321-02-CHLORU 2009
Conduttività	Reg. CE 606/2009 all. IV p.to B lett. b
Diglucoside malvosidico	OIV MA-E-AS315-03 DIGMAL 2009
Esame organolettico	DM 12/03/1986 GU n.161 14/07/1986 SO all. p.to 1
Estratto non riduttore	OIV MA-F-AS311-01-SUCRED 2009 + OIV MA-F-AS2-03-EXTSEC 2009
Estratto secco totale	OIV MA-F-AS2-03-EXTSEC 2009
Etanolo	Reg. CE 606/2009 all. IV p.to B lett. e
Ferro	OIV MA-F-AS322-05-FER 2009
Glucosio e fruttosio	OIV MA-F-AS311-02-GLUFRU 2009
Idrossimetilfurfurale	Reg. CE 606/2009 all. IV p.to B lett. c
Indice Folin -Ciocalteu	OIV MA-F-AS2-10-INDFOL 2009
Indice Folin -Ciocalteu	OIV MA-F-AS2-10-INDFOL 2009
Litio	DM 12/03/1986 GU n.161 14/07/1986 SO all. p.to 30
Magnesio	OIV MA-F-AS322-07-MAGNES 2009
Massa volumica e densità relativa a 20°C	OIV MA-F-AS2-01-MASVOL 2009
Mesoinositolo	MI 2 Rev. 2 del 2006
pH	OIV MA-F-AS313-15-PH 2009
Piombo	OIV MA-F-AS322-12-CRIPLO 2009
Potassio	OIV MA-F-AS322-02-POTASS 2009
Rame	OIV MA-F-AS322-06-CUIVRE 2009
Saccarosio	OIV MA-F-AS311-03-SUCRES 2009
Saggio di stabilità	DM 12/03/1986 GU n.161 14/07/1986 SO all. p.to 3
Sodio	OIV MA-F-AS322-03-SODIUM 2009
Solfati	OIV MA-F-AS321-05-SULFAT 2009
Tenore zuccherino	OIV MA-F-AS2-02-SUCREF 2009
Titolo alcolometrico volumico	Reg. CE 2870/2000 all. 1 app. I, app. II met. B
Titolo alcolometrico volumico	OIV MA-F-AS312-01-TALVOL 2009
Zinco	OIV MA-F-AS322-08-ZINC 2009
Zuccheri riduttori	OIV MA-F-AS311-01-SUCRED 2009

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 11 novembre 2009

Il Capo Dipartimento: NEZZO

09A14212

DECRETO 11 novembre 2009.

Sostituzione dell'elenco delle prove di analisi relativo al «Laboratorio di Alcamo - Istituto regionale della vite e del vino» autorizzato con decreto 30 ottobre 2007, per l'intero territorio nazionale, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, aventi valore ufficiale, anche ai fini della esportazione.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE
E DELLA QUALITÀ

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio del 29 aprile 2008, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, che all'articolo 118 prevede la designazione, da parte degli Stati membri, dei laboratori autorizzati ad eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio del 25 maggio 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) e che all'articolo 185 quinquies prevede la designazione, da parte degli Stati membri, dei laboratori autorizzati ad eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo;

VISTO il sopra citato Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio del 25 maggio 2009 che all'articolo 120 octies prevede che i metodi di analisi per determinare la composizione dei prodotti del settore vitivinicolo e le regole per stabilire se tali prodotti siano sottoposti a trattamenti in violazione delle pratiche enologiche autorizzate sono quelli raccomandati e pubblicati dall'OIV;

VISTO il Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 156 recante attuazione della direttiva 93/99/CEE concernente misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari che individua all'articolo 3 i requisiti minimi dei laboratori che effettuano analisi finalizzate a detto controllo e tra essi la conformità ai criteri generali stabiliti dalla norma europea EN 45001, sostituita nel novembre 2000 dalla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025;

VISTA la circolare ministeriale 13 gennaio 2000, n. 1, recante modalità per il rilascio delle autorizzazioni ai laboratori adibiti al controllo ufficiale dei prodotti a denominazione di origine e ad indicazione geografica, registrati in ambito comunitario, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 55 del 7 marzo 2000;

VISTO il decreto 30 ottobre 2007, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 263 del 12 novembre 2007, con il quale al *Laboratorio di Alcamo – Istituto regionale della vite e del vino*, ubicato in Alcamo (TP), Via Giacomo Puccini n. 112 è stato autorizzato per l'intero territorio nazionale, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, aventi valore ufficiale, anche ai fini della esportazione;

CONSIDERATO che il citato laboratorio, con nota del 2 novembre 2009, comunica di aver revisionato i metodi di prova relativi all'elenco delle prove di analisi;

CONSIDERATO che il laboratorio sopra indicato ha ottemperato alle prescrizioni indicate al punto c) della predetta circolare e in particolare ha dimostrato di avere ottenuto in data 20 luglio 2006 l'accreditamento relativamente alle prove indicate nell'allegato al presente decreto e del suo sistema qualità, in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da parte di un organismo conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011 ed accreditato in ambito EA – European Cooperation for Accreditation;

RITENUTA la necessità di sostituire le prove di analisi indicate nell'allegato del decreto 30 ottobre 2007;

D E C R E T A:

Articolo unico

Le prove di analisi per le quali il *Laboratorio di Alcamo – Istituto regionale della vite e del vino*, ubicato in Alcamo (TP), Via Giacomo Puccini n. 112 è autorizzato, sono sostituite dalle seguenti:

Denominazione della prova	Norma / metodo
Acidità fissa	OIV MA-F-AS313-03-ACIFIX 2009
Acidità totale	OIV MA-F-AS313-01-ACITOT 2009
Acidità volatile	OIV MA-F-AS313-02-ACIVOL 2009
Acido sorbico	OIV MA-F-AS313-14-ACISOR 2009
Alcalinità delle ceneri	OIV MA-F-AS2-05-ALCCEN 2009
Anidride solforosa	OIV MA-F-AS323-04-DIOSOU 2009
Caratteristiche cromatiche	OIV MA-F-AS2-11-CARCHR 2009
Ceneri	OIV MA-F-AS2-04-CENDRE 2009
Esame organolettico	DM 12/03/1986 GU n.161 14/07/1986 SO all. p.to 1
Estratto non riduttore	OIV MA-F-AS311-01-SUCRED 2009 + OIV MA-F-AS2-03-EXTSEC 2009
Estratto secco totale	OIV MA-F-AS2-03-EXTSEC 2009
Indice Folin -Ciocalteu	OIV MA-F-AS2-10-INDFOL 2009
Massa volumica e densità relativa a 20°C	OIV MA-F-AS2-01-MASVOL 2009
pH	OIV MA-F-AS313-15-PH 2009
Saggio di stabilità	DM 12/03/1986 GU n.161 14/07/1986 SO all. p.to 3
Titolo alcolometrico volumico	OIV MA-F-AS312-01-TALVOL 2009
Zuccheri riduttori	OIV MA-F-AS311-01-SUCRED 2009

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 11 novembre 2009

Il Capo Dipartimento: NEZZO

09A14213

DECRETO 11 novembre 2009.

Rinnovo dell'autorizzazione al laboratorio «Centro enologico meridionale di Italo De Luca» al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, anche ai fini dell'esportazione, limitatamente ad alcune prove.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE
E DELLA QUALITÀ

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio del 29 aprile 2008, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, che all'articolo 118 prevede la designazione, da parte degli Stati membri, dei laboratori autorizzati ad eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio del 25 maggio 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) e che all'articolo 185 quinquies prevede la designazione, da parte degli Stati membri, dei laboratori autorizzati ad eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 156 recante attuazione della direttiva 93/99/CEE concernente misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari che individua all'articolo 3 i requisiti minimi dei laboratori che effettuano analisi finalizzate a detto controllo e tra essi la conformità ai criteri generali stabiliti dalla norma europea EN 45001, sostituita nel novembre 2000 dalla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025;

VISTA la circolare ministeriale 13 gennaio 2000, n. 1, recante modalità per il rilascio delle autorizzazioni ai laboratori adibiti al controllo ufficiale dei prodotti a denominazione di origine e ad indicazione geografica, registrati in ambito comunitario, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 55 del 7 marzo 2000;

VISTO il decreto 21 settembre 2007, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (serie generale) n. 229 del 2 ottobre 2007 con il quale al laboratorio *Centro enologico meridionale di Italo De Luca*, ubicato in Ortona (CH), Via SP 538 Km 7,400 Caldari Stazione è stata rinnovata l'autorizzazione al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, anche ai fini dell'esportazione;

VISTA la domanda di ulteriore rinnovo dell'autorizzazione presentata dal laboratorio sopra indicato in data 26 ottobre 2009;

CONSIDERATO che il laboratorio sopra indicato ha ottemperato alle prescrizioni indicate al punto c) della predetta circolare e in particolare ha dimostrato di avere ottenuto in data 3 marzo 2006 l'accreditamento relativamente alle prove indicate nell'allegato al presente decreto e del suo sistema qualità, in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da parte di un organismo conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011 ed accreditato in ambito EA – European Cooperation for Accreditation;

RITENUTI sussistenti le condizioni e i requisiti concernenti l'ulteriore rinnovo dell'autorizzazione in argomento;

SI RINNOVA L'AUTORIZZAZIONE

al laboratorio *Centro enologico meridionale di Italo De Luca*, ubicato in Ortona (CH), Via SP 538 Km 7,400 Caldari Stazione, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, anche ai fini dell'esportazione limitatamente alle prove elencate in allegato al presente decreto.

L'autorizzazione ha validità fino al 31 marzo 2010 data di scadenza dell'accreditamento a condizione che questo rimanga valido per tutto il detto periodo.

Il laboratorio sopra citato ha l'onere di comunicare all'Amministrazione autorizzante eventuali cambiamenti sopravvenuti interessanti la struttura societaria, l'ubicazione del laboratorio, la dotazione strumentale, l'impiego del personale ed ogni altra modifica concernente le prove di analisi per le quali il laboratorio medesimo è accreditato.

L'omessa comunicazione comporta la sospensione dell'autorizzazione.

Sui certificati di analisi rilasciati e su ogni tipo di comunicazione pubblicitaria o promozionale diffusa, è necessario indicare che il provvedimento ministeriale riguarda solo le prove di analisi autorizzate.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare la sussistenza delle condizioni e dei requisiti su cui si fonda il provvedimento autorizzatorio, in mancanza di essi, l'autorizzazione sarà revocata in qualsiasi momento.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 11 novembre 2009

Il Capo Dipartimento: NEZZO

ALLEGATO

Denominazione della prova	Norma / metodo
Acidi organici	OIV MA-F-AS313-16-ORGION 2009
Acidità fissa	OIV MA-F-AS313-03-ACIFIX 2009
Acidità totale	OIV MA-F-AS313-01-ACITOT 2009
Acidità volatile	OIV MA-F-AS313-02-ACIVOL 2009
Acido sorbico	OIV MA-F-AS313-14-ACISOR 2009 p.to 2
Alcalinità delle ceneri	OIV MA-F-AS2-05-ALCCEN 2009
Anidride Solforosa	OIV MA-F-AS323-04-DIOSOU 2009 p.to 2.3
Calcio	OIV MA-F-AS322-04-CALCIU 2009
Caratteristiche cromatiche	OIV MA-F-AS2-07-CARCHR 2009 p.to 4
Ceneri	OIV MA-F-AS2-04-CENDRE 2009
Cloruri	OIV MA-F-AS321-02-CHLORU 2009
Estratto non riduttore	OIV MA-F-AS2-03-EXTSEC 2009 + OIV MA-F-AS311-01-SUCRED 2009 (Circ. MIPAF 12/03/2003)
Estratto secco totale	OIV MA-F-AS2-03-EXTSEC 2009
Ferro	OIV MA-F-AS322-05-FER 2009 p.to 2
Glucosio e fruttosio	OIV MA-F-AS311-07-GLCFR2 2009
Litio	DM 12/03/1986 GU n° 161 14/07/1986 all. XXX
Magnesio	OIV MA-F-AS322-07-MAGNES 2009
Massa volumica a 20°C e densità relativa a 20°C	OIV MA-F-AS2-01-MASVOL 2009 MA-F-AS312-01-TALVOL 2009 p.to 4.B
Metanolo	OIV MA-F-AS312-03-METHAN 2009 p.to 2
Ocratossina-A	OIV MA-F-AS315-10-OCHRAT 2009
pH	OIV MA-F-AS313-15-PH 2009
Potassio	OIV MA-F-AS322-02-POTASS 2009 p.to 3
Rame	OIV MA-F-AS322-06-CUIVRE 2009
Saccarosio	OIV MA-F-AS311-03-SUCRES 2009
Sodio	OIV MA-F-AS322-03-SODIUM 2009 p.to 3
Solfati	OIV MA-F-AS321-05-SULFAT 2009 p.to 2
Tenore zuccherino	OIV MA-F-AS2-02-SUCREF 2009

Titolo alcolmetrico volumico potenziale	OIV MA-F-AS311-01-SUCRED 2009 + Reg. CE 479/2008 all. p.to 15 + all. IV p.to 15
Titolo alcolmetrico volumico totale	OIV MA-F-AS311-01-SUCRED 2009 + OIV MA-F-AS312-01-TALVOL 2009 p.to 4.B + Reg. CE 479/2008 all. p.to 16 + all. IV p.to 15
Titolo alcolometrico	DM 12/03/1986 GU n° 161 14/07/1986 all. II
Titolo alcolometrico Volumico	Reg CE 2870/2000 19/12/2000 GU CE L333 29/12/2000 all. I, par. B
Titolo alcolometrico volumico	OIV MA-F-AS312-01-TALVOL 2009 p.to 4.B
Umidita'	DM 12/03/1986 GU n° 161 14/07/1986 all. I
Zinco	OIV MA-F-AS322-08-ZINC 2009
Zuccheri riduttori	DM 12/03/1986 GU n° 161 14/07/1986 all. III
Zuccheri riduttori	OIV MA-F-AS311-01-SUCRED 2009

09A14214

DECRETO 11 novembre 2009.

Rinnovo dell'autorizzazione al laboratorio «Multilab» al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, anche ai fini dell'esportazione, limitatamente ad alcune prove.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE
E DELLA QUALITÀ

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio del 29 aprile 2008, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, che all'articolo 118 prevede la designazione, da parte degli Stati membri, dei laboratori autorizzati ad eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio del 25 maggio 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) e che all'articolo 185 quinquies prevede la designazione, da parte degli Stati membri, dei laboratori autorizzati ad eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 156 recante attuazione della direttiva 93/99/CEE concernente misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari che individua all'articolo 3 i requisiti minimi dei laboratori che effettuano analisi finalizzate a detto controllo e tra essi la conformità ai criteri generali stabiliti dalla norma europea EN 45001, sostituita nel novembre 2000 dalla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025;

VISTA la circolare ministeriale 13 gennaio 2000, n. 1, recante modalità per il rilascio delle autorizzazioni ai laboratori adibiti al controllo ufficiale dei prodotti a denominazione di origine e ad indicazione geografica, registrati in ambito comunitario, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 55 del 7 marzo 2000;

VISTO il decreto 13 settembre 2006, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (serie generale) n. 225 del 27 settembre 2006 con il quale il laboratorio *Multilab*, ubicato in Lecce, Viale Gallipoli n. 39 è stato autorizzato al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, anche ai fini dell'esportazione;

VISTA la domanda di rinnovo dell'autorizzazione presentata dal laboratorio sopra indicato in data 26 ottobre 2009;

CONSIDERATO che il laboratorio sopra indicato ha ottemperato alle prescrizioni indicate al punto c) della predetta circolare e in particolare ha dimostrato di avere ottenuto in data 3 marzo 2006 l'accreditamento relativamente alle prove indicate nell'allegato al presente decreto e del suo sistema qualità, in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da parte di un organismo conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011 ed accreditato in ambito EA – European Cooperation for Accreditation;

RITENUTI sussistenti le condizioni e i requisiti concernenti il rinnovo dell'autorizzazione in argomento;

SI RINNOVA L'AUTORIZZAZIONE

al laboratorio *Multilab*, ubicato in Lecce, Viale Gallipoli n. 39, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, anche ai fini dell'esportazione limitatamente alle prove elencate in allegato al presente decreto.

L'autorizzazione ha validità fino al 31 marzo 2010 data di scadenza dell'accreditamento a condizione che questo rimanga valido per tutto il detto periodo.

Il laboratorio sopra citato ha l'onere di comunicare all'Amministrazione autorizzante eventuali cambiamenti sopravvenuti interessanti la struttura societaria, l'ubicazione del laboratorio, la dotazione strumentale, l'impiego del personale ed ogni altra modifica concernente le prove di analisi per le quali il laboratorio medesimo è accreditato.

L'omessa comunicazione comporta la sospensione dell'autorizzazione.

Sui certificati di analisi rilasciati e su ogni tipo di comunicazione pubblicitaria o promozionale diffusa, è necessario indicare che il provvedimento ministeriale riguarda solo le prove di analisi autorizzate.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare la sussistenza delle condizioni e dei requisiti su cui si fonda il provvedimento autorizzatorio, in mancanza di essi, l'autorizzazione sarà revocata in qualsiasi momento.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 11 novembre 2009

Il Capo Dipartimento: NEZZO

ALLEGATO

Denominazione della prova	Norma / metodo
Acidità totale	OIV MA-F-AS 313-01-ACITOT 2009
Acidità volatile	OIV MA-F-AS 313-02-ACIVOL 2009
Ceneri	OIV MA-F-AS2-04 CENDRE 2009
Titolo alcolometrico volumico	OIV MA-F-AS 312-01-TALVOL 2009
Estratto secco totale	OIV MA-F-AS2-03 EXTSEC 2009
Massa Volumica e Densità relativa a 20°C	OIV MA-F-AS2-01 MASVOL 2009
Zuccheri riduttori	OIV MA-F-AS311-01 SUCRED 2009

09A14215

DECRETO 11 novembre 2009.

Rinnovo dell'autorizzazione al laboratorio «Centro enologico meridionale di Italo De Luca», al rilascio dei certificati di analisi nel settore oleicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, limitatamente ad alcune prove.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE
E DELLA QUALITÀ

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari, e in particolare l'articolo 19 che abroga il Regolamento (CEE) n. 2081/92;

VISTO l'articolo 17, comma 1 del predetto Regolamento (CE) n. 510/2006 che stabilisce che le denominazioni che alla data di entrata in vigore del Regolamento stesso figurano nell'allegato del Regolamento (CE) n. 1107/96 e quelle che figurano nell'allegato del Regolamento (CE) n. 2400/96, sono automaticamente iscritte nel *"registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette"*;

VISTI i Regolamenti (CE) con i quali, sono state registrate le D.O.P. e la I.G.P. per gli oli di oliva vergini ed extravergini italiani;

CONSIDERATO che gli oli di oliva vergini ed extravergini a D.O.P. o a I.G.P., per poter rivendicare la denominazione registrata, devono possedere le caratteristiche chimico-fisiche stabilite per ciascuna denominazione, nei relativi disciplinari di produzione approvati dai competenti Organi;

CONSIDERATO che tali caratteristiche chimico-fisiche degli oli di oliva vergini ed extravergini a denominazione di origine devono essere accertate da laboratori autorizzati;

VISTO il Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 156 recante attuazione della direttiva 93/99/CEE concernente misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari che individua all'articolo 3 i requisiti minimi dei laboratori che effettuano analisi finalizzate a detto controllo e tra essi la conformità ai criteri generali stabiliti dalla norma europea EN 45001, sostituita nel novembre 2000 dalla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025;

VISTA la circolare ministeriale 13 gennaio 2000, n. 1, recante modalità per il rilascio delle autorizzazioni ai laboratori adibiti al controllo ufficiale dei prodotti a denominazione di origine e ad indicazione geografica, registrati in ambito comunitario, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 55 del 7 marzo 2000;

VISTO il decreto 21 febbraio 2007, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (serie generale) n. 54 del 6 marzo 2007 con il quale al laboratorio *Centro enologico meridionale di Italo De Luca*, ubicato in Ortona (CH), Via SP 538 Km 7,400 Caldari Stazione è stata rinnovata l'autorizzazione al rilascio dei certificati di analisi nel settore oleicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale;

VISTA la domanda di ulteriore rinnovo dell'autorizzazione presentata dal laboratorio sopra indicato in data 26 ottobre 2009;

CONSIDERATO che il laboratorio sopra indicato ha ottemperato alle prescrizioni indicate al punto c) della predetta circolare e in particolare ha dimostrato di avere ottenuto in data 3 marzo 2006 l'accreditamento relativamente alle prove indicate nell'allegato al presente decreto e del suo sistema qualità, in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da parte di un organismo conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011 ed accreditato in ambito EA – European Cooperation for Accreditation;

RITENUTI sussistenti le condizioni e i requisiti concernenti il rinnovo dell'autorizzazione in argomento;

SI RINNOVA L'AUTORIZZAZIONE

al laboratorio *Centro enologico meridionale di Italo De Luca*, ubicato in Ortona (CH), Via SP 538 Km 7,400 Caldari Stazione, al rilascio dei certificati di analisi nel settore oleicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, limitatamente alle prove elencate in allegato al presente decreto.

L'autorizzazione ha validità fino al 31 marzo 2010 data di scadenza dell'accreditamento a condizione che questo rimanga valido per tutto il detto periodo.

Il laboratorio sopra citato ha l'onere di comunicare all'Amministrazione autorizzante eventuali cambiamenti sopravvenuti interessanti la struttura societaria, l'ubicazione del laboratorio, la dotazione strumentale, l'impiego del personale ed ogni altra modifica concernente le prove di analisi per le quali il laboratorio medesimo è accreditato.

L'omessa comunicazione comporta la sospensione dell'autorizzazione.

Sui certificati di analisi rilasciati e su ogni tipo di comunicazione pubblicitaria o promozionale diffusa, è necessario indicare che il provvedimento ministeriale riguarda solo le prove di analisi autorizzate.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare la sussistenza delle condizioni e dei requisiti su cui si fonda il provvedimento autorizzatorio, in mancanza di essi, l'autorizzazione sarà revocata in qualsiasi momento.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 11 novembre 2009

Il Capo Dipartimento: NEZZO

ALLEGATO

Denominazione della prova	Norma / metodo
Acidità	Reg. CEE 2568/1991 allegato II + Reg. CE 702/2007
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto	Reg CEE 2568/1991 allegato IX (escluso par 5.4) + Reg. CEE 183/1993
Numero di perossidi	Reg. CEE 2568/1991 allegato III
Polifenoli Totali	MNC 11 2008 Rev. 5

09A14216

DECRETO 11 novembre 2009.

Rinnovo dell'autorizzazione al laboratorio «Multilab», al rilascio dei certificati di analisi nel settore oleicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, limitatamente ad alcune prove.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE
E DELLA QUALITÀ

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari, e in particolare l'articolo 19 che abroga il Regolamento (CEE) n. 2081/92;

VISTO l'articolo 17, comma 1 del predetto Regolamento (CE) n. 510/2006 che stabilisce che le denominazioni che alla data di entrata in vigore del Regolamento stesso figurano nell'allegato del Regolamento (CE) n. 1107/96 e quelle che figurano nell'allegato del Regolamento (CE) n. 2400/96, sono automaticamente iscritte nel *"registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette"*;

VISTI i Regolamenti (CE) con i quali, sono state registrate le D.O.P. e la I.G.P. per gli oli di oliva vergini ed extravergini italiani;

CONSIDERATO che gli oli di oliva vergini ed extravergini a D.O.P. o a I.G.P., per poter rivendicare la denominazione registrata, devono possedere le caratteristiche chimico-fisiche stabilite per ciascuna denominazione, nei relativi disciplinari di produzione approvati dai competenti Organi;

CONSIDERATO che tali caratteristiche chimico-fisiche degli oli di oliva vergini ed extravergini a denominazione di origine devono essere accertate da laboratori autorizzati;

VISTO il Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 156 recante attuazione della direttiva 93/99/CEE concernente misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari che individua all'articolo 3 i requisiti minimi dei laboratori che effettuano analisi finalizzate a detto controllo e tra essi la conformità ai criteri generali stabiliti dalla norma europea EN 45001, sostituita nel novembre 2000 dalla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025;

VISTA la circolare ministeriale 13 gennaio 2000, n. 1, recante modalità per il rilascio delle autorizzazioni ai laboratori adibiti al controllo ufficiale dei prodotti a denominazione di origine e ad indicazione geografica, registrati in ambito comunitario, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 55 del 7 marzo 2000;

VISTO il decreto 28 gennaio 2009, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (serie generale) n. 39 del 17 febbraio 2009 con il quale al laboratorio *Multilab*, ubicato in Lecce, Viale Gallipoli n. 39 è stata rinnovata l'autorizzazione al rilascio dei certificati di analisi nel settore oleicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale;

VISTA la domanda di ulteriore rinnovo dell'autorizzazione presentata dal laboratorio sopra indicato in data 26 ottobre 2009;

CONSIDERATO che il laboratorio sopra indicato ha ottemperato alle prescrizioni indicate al punto c) della predetta circolare e in particolare ha dimostrato di avere ottenuto in data 3 marzo 2006 l'accreditamento relativamente alle prove indicate nell'allegato al presente decreto e del suo sistema qualità, in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da parte di un organismo conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011 ed accreditato in ambito EA – European Cooperation for Accreditation;

RITENUTI sussistenti le condizioni e i requisiti concernenti il rinnovo dell'autorizzazione in argomento;

SI RINNOVA L'AUTORIZZAZIONE

al laboratorio *Multilab*, ubicato in Lecce, Viale Gallipoli n. 39, al rilascio dei certificati di analisi nel settore oleicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, limitatamente alle prove elencate in allegato al presente decreto.

L'autorizzazione ha validità fino al 31 marzo 2010 data di scadenza dell'accreditamento a condizione che questo rimanga valido per tutto il detto periodo.

Il laboratorio sopra citato ha l'onere di comunicare all'Amministrazione autorizzante eventuali cambiamenti sopravvenuti interessanti la struttura societaria, l'ubicazione del laboratorio, la dotazione strumentale, l'impiego del personale ed ogni altra modifica concernente le prove di analisi per le quali il laboratorio medesimo è accreditato.

L'omessa comunicazione comporta la sospensione dell'autorizzazione.

Sui certificati di analisi rilasciati e su ogni tipo di comunicazione pubblicitaria o promozionale diffusa, è necessario indicare che il provvedimento ministeriale riguarda solo le prove di analisi autorizzate.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare la sussistenza delle condizioni e dei requisiti su cui si fonda il provvedimento autorizzatorio, in mancanza di essi, l'autorizzazione sarà revocata in qualsiasi momento.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 11 novembre 2009

Il Capo Dipartimento: NEZZO

ALLEGATO

Denominazione della prova	Norma / metodo
Acidità	Reg. CEE 2568/1991 allegato II + Reg. CE 702/2007
Analisi Spettrofotometrica nell'ultravioletto	Reg. CEE 2568/1991 allegato + IX Reg. CEE 183/1993
Cere	Reg. CEE 2568/1991 allegato IV + Reg. CEE 183/1993 + Reg. CEE 177/1994 + Reg. CE 702/2007
Esteri metilici degli acidi grassi	Reg. CEE 796/2002 allegato XB + Reg. CEE 2568/1991 allegato XA + Reg. CEE 1429/1992
Numero di perossidi	Reg. CEE 2568/1991 allegato III
Steroli	Reg. CEE 2568/1991 allegato V + Reg. CEE 183/1993
Triaacilgliceroli con ECN 42	Reg. CEE 2568/1991 allegato XVIII + Reg. CE 2472/1997 + Reg. CE 282/1998

09A14217

DECRETO 13 novembre 2009.

Revoca della protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione «Colline di Firenze».

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE
E DELLA QUALITÀ

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari, e in particolare l'articolo 19 che abroga il Regolamento (CEE) n. 2081/92;

VISTO l'articolo 5, comma 6, del predetto Regolamento (CE) n. 510/2006 che consente allo Stato membro di accordare, a titolo transitorio, protezione a livello nazionale della denominazione trasmessa per la registrazione e, se del caso, un periodo di adattamento;

VISTO il decreto dipartimentale 26 ottobre 2006, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (serie generale) n. 261 del 9 novembre 2006 con il quale è stata accordata la protezione transitoria a livello nazionale alla denominazione <<*Colline di Firenze*>>;

VISTA la nota della Commissione europea del 10 ottobre 2007, protocollo 26004, con la quale i competenti Servizi della Commissione comunicano che la richiesta di registrazione della denominazione <<*Colline di Firenze*>> non rispetta i requisiti previsti dal regolamento (CE) n. 510/2006 e richiedono il ritiro della domanda di registrazione ovvero l'integrazione della documentazione presentata;

VISTA la nota ministeriale del 7 aprile 2008, protocollo 1959, con la quale si trasmettono ai Servizi della Commissione le integrazioni richieste così come formulate dalla cooperativa Olivicoltori Associati di Firenze e Prato Soc. coop. agricola "Assoprol";

VISTA la nota ministeriale del 6 marzo 2009, protocollo 3630, con la quale si comunica alla cooperativa Olivicoltori Associati di Firenze e Prato Soc. coop. agricola "Assoprol" che la Commissione U.E. ha sospeso l'istanza di registrazione della denominazione <<*Colline di Firenze*>> ritenendo che le obiezioni sollevate con la citata nota del 10 ottobre 2007, non siano state superate;

VISTE le note della cooperativa Olivicoltori Associati di Firenze e Prato Soc. coop. agricola "Assoprol" del 4 maggio 2009 e del 28 maggio 2009, con le quali la stessa conferma la volontà a proseguire nell'iter di riconoscimento comunitario e trasmette al Ministero ulteriori elementi integrativi;

VISTA la nota ministeriale del 23 luglio 2009, protocollo 11709, con la quale si comunica alla cooperativa Olivicoltori che gli elementi integrativi forniti non sono tali da superare le obiezioni sollevate dai competenti Servizi della Commissione e pertanto si invita a procedere con il ritiro della richiesta di registrazione della denominazione <<*Colline di Firenze*> al fine di evitare il rigetto definitivo della domanda da parte degli uffici della Commissione e poter quindi ripresentare una nuova domanda per la medesima denominazione;

VISTA la nota del 7 agosto 2009 con la quale la predetta cooperativa Olivicoltori comunica che non intende procedere la ritiro della domanda registrazione della denominazione <<*Colline di Firenze*>>;

CONSIDERATO che l'istanza di registrazione della denominazione <<*Colline di Firenze*>> non presenta i requisiti previsti dalla normativa comunitaria e che gli elementi integrativi forniti dalla predetta cooperativa non sono tali da superare le obiezioni sollevate dalla Commissione U.E..

CONSIDERATO inoltre che i termini di risposta indicati dalla Commissione U.E. sono scaduti a maggio 2008;

RITENUTO pertanto opportuno evitare il rigetto della richiesta di registrazione della denominazione <<*Colline di Firenze*>> dal parte degli Uffici Comunitari al fine di poter presentare successivamente una nuova domanda di registrazione della citata denominazione, corredata di tutti gli elementi richiesti dal Reg. (CE) n. 510/06;

VISTA la nota ministeriale protocollo n. 15749 del 19 ottobre 2009 con la quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ha trasmesso all'organismo comunitario competente la domanda di ritiro della richiesta di registrazione della denominazione <<*Colline di Firenze*>>;

RITENUTO che si sono concretizzate le condizioni preclusive al mantenimento della protezione transitoria accordata a livello nazionale citata in precedenza e conseguentemente l'esigenza di procedere alla revoca del predetto provvedimento.

D E C R E T A:

Articolo unico

La protezione transitoria accordata a livello nazionale con decreto 26 ottobre 2006, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (serie generale) n. 261 del 9 novembre 2006 alla denominazione <<*Colline di Firenze*>>, è revocata a decorrere dalla data del presente decreto.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale nella Repubblica italiana.

Roma, 13 novembre 2009

Il Capo Dipartimento: NEZZO

09A14218

DECRETO 13 novembre 2009.

Rinnovo dell'autorizzazione al laboratorio «BonassisaLab S.r.l.», al rilascio dei certificati di analisi nel settore oleicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, limitatamente ad alcune prove.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE
E DELLA QUALITÀ

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari, e in particolare l'articolo 19 che abroga il Regolamento (CEE) n. 2081/92;

VISTO l'articolo 17, comma 1 del predetto Regolamento (CE) n. 510/2006 che stabilisce che le denominazioni che alla data di entrata in vigore del Regolamento stesso figurano nell'allegato del Regolamento (CE) n. 1107/96 e quelle che figurano nell'allegato del Regolamento (CE) n. 2400/96, sono automaticamente iscritte nel *"registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette"*;

VISTI i Regolamenti (CE) con i quali, sono state registrate le D.O.P. e la I.G.P. per gli oli di oliva vergini ed extravergini italiani;

CONSIDERATO che gli oli di oliva vergini ed extravergini a D.O.P. o a I.G.P., per poter rivendicare la denominazione registrata, devono possedere le caratteristiche chimico-fisiche stabilite per ciascuna denominazione, nei relativi disciplinari di produzione approvati dai competenti Organi;

CONSIDERATO che tali caratteristiche chimico-fisiche degli oli di oliva vergini ed extravergini a denominazione di origine devono essere accertate da laboratori autorizzati;

VISTO il Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 156 recante attuazione della direttiva 93/99/CEE concernente misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari che individua all'articolo 3 i requisiti minimi dei laboratori che effettuano analisi finalizzate a detto controllo e tra essi la conformità ai criteri generali stabiliti dalla norma europea EN 45001, sostituita nel novembre 2000 dalla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025;

VISTA la circolare ministeriale 13 gennaio 2000, n. 1, recante modalità per il rilascio delle autorizzazioni ai laboratori adibiti al controllo ufficiale dei prodotti a denominazione di origine e ad indicazione geografica, registrati in ambito comunitario, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 55 del 7 marzo 2000;

VISTO il decreto 8 gennaio 2008, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (serie generale) n. 19 del 23 gennaio 2008 con il quale il laboratorio *BonassisaLab S.r.l.* ubicato in Foggia, Via degli Aviatori n. 75, è stato autorizzato al rilascio dei certificati di analisi nel settore oleicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale;

VISTA la domanda di rinnovo dell'autorizzazione presentata dal laboratorio sopra indicato in data 2 novembre 2009;

CONSIDERATO che il laboratorio sopra indicato ha ottemperato alle prescrizioni indicate al punto c) della predetta circolare e in particolare ha dimostrato di avere ottenuto in data 14 ottobre 2009 l'accreditamento relativamente alle prove indicate nell'allegato al presente decreto e del suo sistema qualità, in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da parte di un organismo conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011 ed accreditato in ambito EA – European Cooperation for Accreditation;

RITENUTI sussistenti le condizioni e i requisiti concernenti il rinnovo dell'autorizzazione in argomento;

SI RINNOVA L'AUTORIZZAZIONE

al laboratorio *BonassisaLab S.r.l.*, ubicato in Foggia, Via degli Aviatori n. 75, al rilascio dei certificati di analisi nel settore oleicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, limitatamente alle prove elencate in allegato al presente decreto.

L'autorizzazione ha validità fino al 31 ottobre 2013 data di scadenza dell'accreditamento a condizione che questo rimanga valido per tutto il detto periodo.

Il laboratorio sopra citato ha l'onere di comunicare all'Amministrazione autorizzante eventuali cambiamenti sopravvenuti interessanti la struttura societaria, l'ubicazione del laboratorio, la dotazione strumentale, l'impiego del personale ed ogni altra modifica concernente le prove di analisi per le quali il laboratorio medesimo è accreditato.

L'omessa comunicazione comporta la sospensione dell'autorizzazione.

Sui certificati di analisi rilasciati e su ogni tipo di comunicazione pubblicitaria o promozionale diffusa, è necessario indicare che il provvedimento ministeriale riguarda solo le prove di analisi autorizzate.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare la sussistenza delle condizioni e dei requisiti su cui si fonda il provvedimento autorizzatorio, in mancanza di essi, l'autorizzazione sarà revocata in qualsiasi momento.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 13 novembre 2009

Il Capo Dipartimento: NEZZO

ALLEGATO

Denominazione della prova	Norma / metodo
Acidità	Reg. CEE 2568/1991 allegato II + Reg. CE 702/2007
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto	Reg. CEE 2568/1991 allegato IX + Reg. CEE 183/1993
Numero di perossidi	Reg. CEE 2568/1991 allegato III

09A14219

DECRETO 13 novembre 2009.

Rinnovo dell'autorizzazione al laboratorio «Agriparadigma S.r.l.», al rilascio dei certificati di analisi nel settore oleicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, limitatamente ad alcune prove.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE
E DELLA QUALITÀ

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari, e in particolare l'articolo 19 che abroga il Regolamento (CEE) n. 2081/92;

VISTO l'articolo 17, comma 1 del predetto Regolamento (CE) n. 510/2006 che stabilisce che le denominazioni che alla data di entrata in vigore del Regolamento stesso figurano nell'allegato del Regolamento (CE) n. 1107/96 e quelle che figurano nell'allegato del Regolamento (CE) n. 2400/96, sono automaticamente iscritte nel *"registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette"*;

VISTI i Regolamenti (CE) con i quali, sono state registrate le D.O.P. e la I.G.P. per gli oli di oliva vergini ed extravergini italiani;

CONSIDERATO che gli oli di oliva vergini ed extravergini a D.O.P. o a I.G.P., per poter rivendicare la denominazione registrata, devono possedere le caratteristiche chimico-fisiche stabilite per ciascuna denominazione, nei relativi disciplinari di produzione approvati dai competenti Organi;

CONSIDERATO che tali caratteristiche chimico-fisiche degli oli di oliva vergini ed extravergini a denominazione di origine devono essere accertate da laboratori autorizzati;

VISTO il Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 156 recante attuazione della direttiva 93/99/CEE concernente misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari che individua all'articolo 3 i requisiti minimi dei laboratori che effettuano analisi finalizzate a detto controllo e tra essi la conformità ai criteri generali stabiliti dalla norma europea EN 45001, sostituita nel novembre 2000 dalla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025;

VISTA la circolare ministeriale 13 gennaio 2000, n. 1, recante modalità per il rilascio delle autorizzazioni ai laboratori adibiti al controllo ufficiale dei prodotti a denominazione di origine e ad indicazione geografica, registrati in ambito comunitario, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 55 del 7 marzo 2000;

VISTO il decreto19 gennaio 2007, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (serie generale) n. 26 del 1° febbraio 2007 con il quale al laboratorio *Agriparadigma S.r.l.*, ubicato in Ravenna, Via Faentina n. 224 è stata rinnovata l'autorizzazione al rilascio dei certificati di analisi nel settore oleicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale;

VISTA la domanda di ulteriore rinnovo dell'autorizzazione presentata dal laboratorio sopra indicato in data 27 ottobre 2009;

CONSIDERATO che il laboratorio sopra indicato ha ottemperato alle prescrizioni indicate al punto c) della predetta circolare e in particolare ha dimostrato di avere ottenuto in data 14 ottobre 2009 l'accreditamento relativamente alle prove indicate nell'allegato al presente decreto e del suo sistema qualità, in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da parte di un organismo conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011 ed accreditato in ambito EA – European Cooperation for Accreditation;

RITENUTI sussistenti le condizioni e i requisiti concernenti il rinnovo dell'autorizzazione in argomento;

SI RINNOVA L'AUTORIZZAZIONE

al laboratorio *Agriparadigma S.r.l.*, ubicato in Ravenna, Via Faentina n. 224, al rilascio dei certificati di analisi nel settore oleicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, limitatamente alle prove elencate in allegato al presente decreto.

L'autorizzazione ha validità fino al 31 ottobre 2013 data di scadenza dell'accreditamento a condizione che questo rimanga valido per tutto il detto periodo.

Il laboratorio sopra citato ha l'onere di comunicare all'Amministrazione autorizzante eventuali cambiamenti sopravvenuti interessanti la struttura societaria, l'ubicazione del laboratorio, la dotazione strumentale, l'impiego del personale ed ogni altra modifica concernente le prove di analisi per le quali il laboratorio medesimo è accreditato.

L'omessa comunicazione comporta la sospensione dell'autorizzazione.

Sui certificati di analisi rilasciati e su ogni tipo di comunicazione pubblicitaria o promozionale diffusa, è necessario indicare che il provvedimento ministeriale riguarda solo le prove di analisi autorizzate.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare la sussistenza delle condizioni e dei requisiti su cui si fonda il provvedimento autorizzatorio, in mancanza di essi, l'autorizzazione sarà revocata in qualsiasi momento.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 13 novembre 2009

Il Capo Dipartimento: NEZZO

ALLEGATO

Denominazione della prova	**Norma / metodo**
Acidità (Acidi grassi liberi)	Reg. CEE 2568/1991 all. II + Reg. CE 702/2007
Analisi gascromatografica degli esteri metilici e degli acidi grassi	Reg. CEE 2568/1991 all. X + Reg. CEE 1429/1992
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto (senza passaggio su colonna di allumina)	Reg. CEE 2568/1991 all. IX + Reg. CEE 1429/1992
Numero di perossidi	Reg. CEE 2568/91 all. III
Steroli	Reg. CEE 2568/1991 all. V + Reg. CEE 183/1993
Tocoferoli	NGD C69 1985
Residui di organoclorurati: Alfa-HCH, Beta-HCH, Delta-HCH, Lindano (gamma-HCH), Eptacloro, Aldrin, Eptacloro epossido, Quintozene, Metossicloro, Pertane, DDT isomeri e metaboliti, Dieldrin, Endrin, Esaclorobenzene.	203 AGRI 2005 Rev. 5
Residui di organofosforati: Azinfos etile, Clorpirifos, Eptenofos, Formotion, Fosfamidone, Protoato, Pirazofos, Triazofos, Disulfoton, Tetraclorvinfos, Pirimifos etile, Azinfos metile, Clorpirifos metile, Fention, Fenitrotion, Parathion metile, Metidation, Piridafention, Isofenfos, Isofenfos Metile, Fenclorfos, Ethion, Bupirimate, Bromofos etile, Dimetoato, Fonofos, Fentoato, Parathion, Metamidofos, Quinalfos, Clormefos, Fenamifos, Sulfotep, Buprofezin, Bromofos metile, Diazinone, Fosalone, Forate, Pirimifos metile, Malathion, Triclorfon, Carbofenothion, Clorfenvifos, Vamidothion, Tolclofos metile, Tionazin, Acefate, Diclorvos, Etoprofos, Fenazaquin, Fosmet, Monocrotofos, Mevinfos, Ometoato, Pirimetanil, Profenofos, Cadusafos, Cumafos, Etrimfos, Iodofenfos, Mecarbam, Paraoxon etile, Terbufos, Foxim.	202 AGRI 2006 Rev. 5

09A14220

DECRETO 13 novembre 2009.

Rinnovo dell'autorizzazione al laboratorio «INDAM Laboratori chimici S.r.l.» al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, anche ai fini dell'esportazione, limitatamente ad alcune prove.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE
E DELLA QUALITÀ

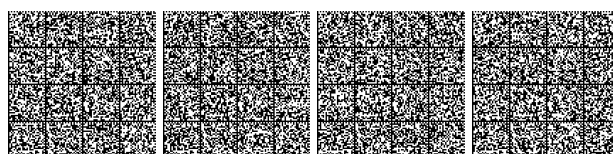
VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio del 29 aprile 2008, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, che all'articolo 118 prevede la designazione, da parte degli Stati membri, dei laboratori autorizzati ad eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio del 25 maggio 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) e che all'articolo 185 quinquies prevede la designazione, da parte degli Stati membri, dei laboratori autorizzati ad eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 156 recante attuazione della direttiva 93/99/CEE concernente misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari che individua all'articolo 3 i requisiti minimi dei laboratori che effettuano analisi finalizzate a detto controllo e tra essi la conformità ai criteri generali stabiliti dalla norma europea EN 45001, sostituita nel novembre 2000 dalla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025;

VISTA la circolare ministeriale 13 gennaio 2000, n. 1, recante modalità per il rilascio delle autorizzazioni ai laboratori adibiti al controllo ufficiale dei prodotti a denominazione di origine e ad indicazione geografica, registrati in ambito comunitario, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 55 del 7 marzo 2000;

VISTO il decreto 19 gennaio 2007, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (serie generale) n. 27 del 2 febbraio 2007 con il quale al laboratorio *INDAM Laboratori chimici S.r.l.*, ubicato in Castelmella (BS), Via Redipuglia n. 33/36 è stata rinnovata l'autorizzazione al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, anche ai fini dell'esportazione;

VISTA la domanda di ulteriore rinnovo dell'autorizzazione presentata dal laboratorio sopra indicato in data 30 ottobre 2009;

CONSIDERATO che il laboratorio sopra indicato ha ottemperato alle prescrizioni indicate al punto c) della predetta circolare e in particolare ha dimostrato di avere ottenuto in data 14 ottobre 2009 l'accreditamento relativamente alle prove indicate nell'allegato al presente decreto e del suo sistema qualità, in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da parte di un organismo conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011 ed accreditato in ambito EA – European Cooperation for Accreditation;

RITENUTI sussistenti le condizioni e i requisiti concernenti l'ulteriore rinnovo dell'autorizzazione in argomento;

SI RINNOVA L'AUTORIZZAZIONE

al laboratorio *INDAM Laboratori chimici S.r.l.*, ubicato in Castelmella (BS), Via Redipuglia n. 33/36, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, anche ai fini dell'esportazione limitatamente alle prove elencate in allegato al presente decreto.

L'autorizzazione ha validità fino al 31 ottobre 2013 data di scadenza dell'accreditamento a condizione che questo rimanga valido per tutto il detto periodo.

Il laboratorio sopra citato ha l'onere di comunicare all'Amministrazione autorizzante eventuali cambiamenti sopravvenuti interessanti la struttura societaria, l'ubicazione del laboratorio, la dotazione strumentale, l'impiego del personale ed ogni altra modifica concernente le prove di analisi per le quali il laboratorio medesimo è accreditato.

L'omessa comunicazione comporta la sospensione dell'autorizzazione.

Sui certificati di analisi rilasciati e su ogni tipo di comunicazione pubblicitaria o promozionale diffusa, è necessario indicare che il provvedimento ministeriale riguarda solo le prove di analisi autorizzate.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare la sussistenza delle condizioni e dei requisiti su cui si fonda il provvedimento autorizzatorio, in mancanza di essi, l'autorizzazione sarà revocata in qualsiasi momento.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 13 novembre 2009

Il Capo Dipartimento: NEZZO

ALLEGATO

Denominazione della prova	Norma / metodo
Acidità totale	OIV MA-F-AS313-01-ACITOT 2009 p.to 5.2
Acidità volatile	OIV MA-F-AS313-02-ACIVOL 2009
Acido sorbico	OIV MA-F-AS313-14-ACISOR 2009 p.to 2
Alcalinità delle ceneri	OIV MA-F-AS2-05-ALCCEN 2009
Alcol metilico (metanolo)	OIV MA-F-AS312-03-METHAN 2009 p.to 2
Anidride solforosa libera e totale	OIV MA-F-AS323-04-DIOSOU 2009 p.to 2.3
Cadmio	OIV MA-F-AS322-10-CADMIU 2009
Ceneri	OIV MA-F-AS2-04-CENDRE 2009
Estratto secco non riduttore	OIV MA-F-AS2-03-EXTSEC 2009 Metodo 4 + OIV MA-F-AS311-01-SUCRED 2009 p.to 3.2.2
Estratto secco totale	OIV MA-F-AS2-03-EXTSEC 2009 Metodo 4
Magnesio	OIV MA-F-AS322-07-MAGNES 2009
Massa volumica a 20°C e densità relativa a 20°C	OIV MA-F-AS2-01-MASVOL 2009 p.to 5.2
Ocratossina A	OIV MA-F-AS 315-10-OCHRAT 2009 p.to 5.2
pH	OIV MA-F-AS313-15-PH 2009
Piombo	OIV MA-F-AS322-12-CRIPLO 2009
Rame	OIV MA-F-AS322-06-CUIVRE 2009
Residui di antiparassitari: a-BCH, g-BHC(lindano), b-BHC, eptaclor, d-BHC, aldrin, eptaclor epossido, endosulfan I, p-p' DDE, dieldrin, eldrin, p-p' DDD, endosulfan II, p-p' DDT, endosulfan solfato	UNI EN 12393/1-2-3 1999
Saccarosio	OIV MA-F-AS311-03-SUCRES 2009
Titolo alcolometrico volumico	OIV MA-F-AS312-01-TALVOL 2009 Metodo C
Zinco	OIV MA-F-AS322-08-ZINC 2009
Zuccheri riduttori	OIV MA-F-AS311-01-SUCRED 2009 p.to 3.2.2

09A14221

DECRETO 13 novembre 2009.

Rinnovo dell'autorizzazione al laboratorio «BonassisaLab S.r.l.» al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, anche ai fini dell'esportazione, limitatamente ad alcune prove.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE
E DELLA QUALITÀ

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio del 29 aprile 2008, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, che all'articolo 118 prevede la designazione, da parte degli Stati membri, dei laboratori autorizzati ad eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio del 25 maggio 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) e che all'articolo 185 quinquies prevede la designazione, da parte degli Stati membri, dei laboratori autorizzati ad eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 156 recante attuazione della direttiva 93/99/CEE concernente misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari che individua all'articolo 3 i requisiti minimi dei laboratori che effettuano analisi finalizzate a detto controllo e tra essi la conformità ai criteri generali stabiliti dalla norma europea EN 45001, sostituita nel novembre 2000 dalla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025;

VISTA la circolare ministeriale 13 gennaio 2000, n. 1, recante modalità per il rilascio delle autorizzazioni ai laboratori adibiti al controllo ufficiale dei prodotti a denominazione di origine e ad indicazione geografica, registrati in ambito comunitario, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 55 del 7 marzo 2000;

VISTO il decreto 8 gennaio 2008, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (serie generale) n. 19 del 23 gennaio 2008 con il quale il laboratorio *BonassisaLab S.r.l.*, ubicato in Foggia, Via degli Aviatori n. 75 è stato autorizzato al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, anche ai fini dell'esportazione;

VISTA la domanda di rinnovo dell'autorizzazione presentata dal laboratorio sopra indicato in data 2 novembre 2009;

CONSIDERATO che il laboratorio sopra indicato ha ottemperato alle prescrizioni indicate al punto c) della predetta circolare e in particolare ha dimostrato di avere ottenuto in data 14 ottobre 2009 l'accreditamento relativamente alle prove indicate nell'allegato al presente decreto e del suo sistema qualità, in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da parte di un organismo conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011 ed accreditato in ambito EA – European Cooperation for Accreditation;

RITENUTI sussistenti le condizioni e i requisiti concernenti il rinnovo dell'autorizzazione in argomento;

SI RINNOVA L'AUTORIZZAZIONE

al laboratorio *BonassisaLab S.r.l.*, ubicato in Foggia, Via degli Aviatori n. 75, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, anche ai fini dell'esportazione limitatamente alle prove elencate in allegato al presente decreto.

L'autorizzazione ha validità fino al 31 ottobre 2013 data di scadenza dell'accreditamento a condizione che questo rimanga valido per tutto il detto periodo.

Il laboratorio sopra citato ha l'onere di comunicare all'Amministrazione autorizzante eventuali cambiamenti sopravvenuti interessanti la struttura societaria, l'ubicazione del laboratorio, la dotazione strumentale, l'impiego del personale ed ogni altra modifica concernente le prove di analisi per le quali il laboratorio medesimo è accreditato.

L'omessa comunicazione comporta la sospensione dell'autorizzazione.

Sui certificati di analisi rilasciati e su ogni tipo di comunicazione pubblicitaria o promozionale diffusa, è necessario indicare che il provvedimento ministeriale riguarda solo le prove di analisi autorizzate.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare la sussistenza delle condizioni e dei requisiti su cui si fonda il provvedimento autorizzatorio, in mancanza di essi, l'autorizzazione sarà revocata in qualsiasi momento.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 13 novembre 2009

Il Capo Dipartimento: NEZZO

ALLEGATO

Denominazione della prova	**Norma / metodo**
Acidità volatile	OIV MA-E-AS313-02-ACIVOL 2009
Anidride solforosa	OIV MA-E-AS323-04-DIOSOU 2009
Ceneri	OIV MA-E-AS2-04-CENDRE 2009
Titolo alcolometrico volumico	OIV MA-E-AS312-01-TALVOL 2009 pag. 23-32
Acidità totale	OIV MA-E-AS313-01-ACITOT 2009
Estratto secco totale	OIV MA-E-AS2-03-EXTSEC 2009
pH	OIV MA-E-AS313-15-PH 2009
Zuccheri riduttori	OIV MA-E-AS311-01-SUCRED 2009

09A14222

DECRETO 13 novembre 2009.

Rinnovo dell'autorizzazione al laboratorio «Agriparadigma S.r.l.» al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, anche ai fini dell'esportazione, limitatamente ad alcune prove.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE
E DELLA QUALITÀ

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio del 29 aprile 2008, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, che all'articolo 118 prevede la designazione, da parte degli Stati membri, dei laboratori autorizzati ad eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio del 25 maggio 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) e che all'articolo 185 quinquies prevede la designazione, da parte degli Stati membri, dei laboratori autorizzati ad eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 156 recante attuazione della direttiva 93/99/CEE concernente misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari che individua all'articolo 3 i requisiti minimi dei laboratori che effettuano analisi finalizzate a detto controllo e tra essi la conformità ai criteri generali stabiliti dalla norma europea EN 45001, sostituita nel novembre 2000 dalla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025;

VISTA la circolare ministeriale 13 gennaio 2000, n. 1, recante modalità per il rilascio delle autorizzazioni ai laboratori adibiti al controllo ufficiale dei prodotti a denominazione di origine e ad indicazione geografica, registrati in ambito comunitario, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 55 del 7 marzo 2000;

VISTO il decreto 19 gennaio 2007, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (serie generale) n. 26 del 1° febbraio 2007 con il quale al laboratorio *Agriparadigma S.r.l.*, ubicato in Ravenna, Via Faentina n. 224 è stata rinnovata l'autorizzazione al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, anche ai fini dell'esportazione;

VISTA la domanda di ulteriore rinnovo dell'autorizzazione presentata dal laboratorio sopra indicato in data 27 ottobre 2009;

CONSIDERATO che il laboratorio sopra indicato ha ottemperato alle prescrizioni indicate al punto c) della predetta circolare e in particolare ha dimostrato di avere ottenuto in data 14 ottobre 2009 l'accreditamento relativamente alle prove indicate nell'allegato al presente decreto e del suo sistema qualità, in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da parte di un organismo conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011 ed accreditato in ambito EA – European Cooperation for Accreditation;

RITENUTI sussistenti le condizioni e i requisiti concernenti l'ulteriore rinnovo dell'autorizzazione in argomento;

SI RINNOVA L'AUTORIZZAZIONE

al laboratorio *Agriparadigma S.r.l.*, ubicato in Ravenna, Via Faentina n. 224, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, anche ai fini dell'esportazione limitatamente alle prove elencate in allegato al presente decreto.

L'autorizzazione ha validità fino al 31 ottobre 2013 data di scadenza dell'accreditamento a condizione che questo rimanga valido per tutto il detto periodo.

Il laboratorio sopra citato ha l'onere di comunicare all'Amministrazione autorizzante eventuali cambiamenti sopravvenuti interessanti la struttura societaria, l'ubicazione del laboratorio, la dotazione strumentale, l'impiego del personale ed ogni altra modifica concernente le prove di analisi per le quali il laboratorio medesimo è accreditato.

L'omessa comunicazione comporta la sospensione dell'autorizzazione.

Sui certificati di analisi rilasciati e su ogni tipo di comunicazione pubblicitaria o promozionale diffusa, è necessario indicare che il provvedimento ministeriale riguarda solo le prove di analisi autorizzate.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare la sussistenza delle condizioni e dei requisiti su cui si fonda il provvedimento autorizzatorio, in mancanza di essi, l'autorizzazione sarà revocata in qualsiasi momento.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 13 novembre 2009

Il Capo Dipartimento: NEZZO

ALLEGATO

Denominazione della prova	**Norma / metodo**
Acidità volatile	OIV MA-E-AS313-02-ACIVOL 2009
Acido L-Ascorbico	OIV MA-E-AS313-12-ALASCO 2009
Acido sorbico	OIV MA-E-AS313-14-ACISOR 2009
Acilalanine Metalaxil, Furalaxil, Oxadixil, Benalaxil, Cimoxanil	001 AGRI 2006 Rev. 11
Alcalinità delle ceneri	OIV MA-E-AS2-05-ALCCEN 2009
Anidride solforosa libera	OIV MA-E-AS323-04-DIOSOU 2009
Assorbanza a 425 nm	OIV MA-E-AS2-11-CARCHR 2009
Benzimidazolici: Carbendazim, Tiabendazolo, Fuberidazolo, Thiofanate di metile, Benomil (espresso come Carbendazim) Insetticidi acaricidi e regolatori di crescita: Diflubenzuron, Teflubenzuron, Benzossimate, Exitiazox, Clofentezine, Triflumuron, Esaflumuron, Fenpyroximale, Flufenoxuron, Tebufenozide, Clorfluazuron, Lufenuron, Propargite, Flucicloxuron. (da 0,01 mg/kg) (0,01÷ 0,2 mg/Kg)	098 AGRI 2008 Rev. 10
Caratteristiche cromatiche	OIV MA-E-AS2-11-CARCHR 2009
Carbammati Carbaril, Etiofencarb, Propoxur, Aldicarb, Metiocarb, Fenothiocarb, Metomil, Pirimicarb, Fenoxycarb, Bendiocarb, Benfuracarb, Carbofuran, Carbosulfan, Promecarb, Dietofencarb, Furathiocarb, Oxamil, Thiodicarb.	001 AGRI 2006 Rev. 11
Cationi totali	Reg. CE 606/2009 all. IV p.to B par. a
Ceneri	OIV MA-E-AS2-04-CENDRE 2009
Conduttività	Reg. CE 606/2009 all. IV p.to B par. b
Diglucoside malvosidico	DM 12/03/1986 GU n. 161 14/07/86 Met. XXXVI
Esame microscopico	DM 12/03/1986 GU n. 161 14/07/1986 Met. 2
Esame organolettico	DM 12/03/1986 GU n. 161 14/07/1986 Met. 1
Estratto non riduttore	OIV MA-E-AS2-03-EXTRSEC 2009 + OIV MA-E-AS311-01-SUCRED 2009 + all. p.to 5 (circ. MIPAF 17/03/200)

Estratto secco totale	OIV MA-E-AS2-03-EXTRSEC 2009
Fungicidi Procloraz, Bromopropilato, Folpet, Procimidone, Dicloran, Pyrifenox, Dinocap, Nitrotal isopropil, Imazalil, Captafol, Diclofuanide, Dicofol, Fenarimol, Famoxadone, Clorotalonil, Clozolinate, Fenson, Clorfenson, Vinclozolin, Tetradifon, Nuarimol, Fenpropidin, Captano, Clorpropilato, Iprodione, Endosulfan, Clorbenzilato, Fenexamide, Tolifluanide STROBILURINE Kresoxim metile, Trifloxystrobin. ACARICIDI Amitraz, Fipronil, Pyridaben, Pymetrozine, Tebufenpyrad.	001 AGRI 2006 Rev. 11
Idrossimetilfurfurolo	Reg. CE 606/2009 all. IV p.to B par. c
Indice di Folin-Ciocalteu	MA-E-AS2-10-INDFOL 2009
Litio	DM 12/03/1986 GU n. 161 14/07/86 Met. XXX
Magnesio	OIV MA-E-AS322-07-MAGNES 2009
Massa volumica e densità relativa a 20°C	OIV MA-E-AS2-01-MASVOL 2009 + Reg. CE 355/2005, par. 4c (densimetria elettronica)
Mesoinositolo, scilloinositolo, saccarosio	Reg. CE 606/2009 all. IV p.to B par. f
Metanolo	OIV MA-E-AS312-03-METHAN 2009
Nitrati	DM 12/03/1986 GU n. 161 14/07/1986 SO Met. XIX
Ocratossina A	OIV MA-F-A315-10 OCHRAT 2009
Piombo	OIV MA-E-AS322-12-CRIPLO 2009
Saggio di stabilità	DM 12/03/1986 GU n. 161 14/07/1986 Met. 3
Sodio	OIV MA-E-AS322-03-SODIUM 2009
Tenore zuccherino	OIV MA-E-AS2-SUCREF 2009
Titolo alcolometrico volumico	OIV MA-E-AS312-01-TALVOL 2009
Zuccheri riduttori	MA-E-AS311-01-SUCRED 2009

09A14223

PROVVEDIMENTO 13 novembre 2009.

Iscrizione della denominazione «Riso del Delta del Po» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE
E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 510 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con Regolamento (CE) n. 1078 della Commissione del 10 novembre 2009, la denominazione "Riso del Delta del Po" riferita alla categoria Ortofrutticoli e cereali freschi e trasformati - Riso, è iscritta quale Indicazione Geografica Protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 7, paragrafo 4, del Regolamento (CE) n. 510/2006;

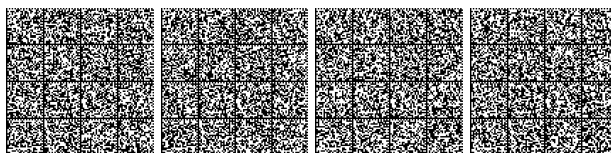
Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana il disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta "Riso del Delta del Po", affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale:

PROVVEDE:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della Indicazione geografica protetta "Riso del Delta del Po", registrata in sede comunitaria con Regolamento (CE) n. 1078 del 10 novembre 2009.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione "Riso del Delta del Po", possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la suddetta denominazione e la menzione "Indicazione Geografica Protetta" solo sulle produzioni conformi al Regolamento (CE) n. 510/2006 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 13 novembre 2009

Il Capo Dipartimento: NEZZO

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA «RISO DEL DELTA DEL PO».

Art. 1.
Nome del prodotto

L'indicazione geografica protetta «Riso del Delta del Po» è riservata ai frutti di riso che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.
Descrizione del prodotto

L'indicazione «Riso del Delta del Po» designa esclusivamente il frutto del riso appartenente al tipo «Japonica», Gruppo superfino nelle varietà Carnaroli, Volano, Baldo e Arborio.

Il «Riso del Delta del Po» presenta un chicco grande, cristallino, compatto, con un elevato tenore proteico e può essere bianco o integrale.

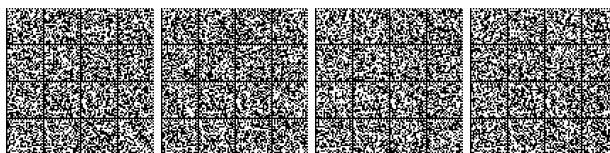
Il «Riso del Delta del Po» - I.G.P., all'atto dell'immissione al consumo deve avere le seguenti caratteristiche riferite alla granella:

Varietà	Collosità riso cotto G/CM	Proteine % (*)
Baldo	> 4,5	> 6,60
Carnaroli	> 1,5	> 6,60
Volano	> 3,0	> 6,60
Arborio	> 3,5	> 6,60
(*) Valori espressi sulla sostanza secca		

Art. 3.
Zona di produzione

L'area tipica per l'ottenimento del «Riso del Delta del Po» si estende sul cono orientale estremo della pianura padana fra la regione Veneto e l'Emilia Romagna, nei territori formati dai detriti e riporti del fiume Po nonchè dalle successive opere di trasformazione fondiaria che ne hanno reso possibile la coltivazione.

In particolare nel Veneto il Riso del delta del Po viene coltivato, in provincia di Rovigo nei comuni di Ariano nel Polesine, Porto Viro, Taglio di Po, Porto Tolle, Corbola, Papozze, Rosolina e Loreo; in Emilia Romagna tale produzione concerne la provincia di Ferrara nei comuni di Comacchio, Goro. Codigoro, Lagosanto, Massa Fiscaglia, Migliaro, Migliarino, Ostellato, Mesola, Jolanda di Savoia e Berra.

L'area è delimitata ad Est dal Mare Adriatico a Nord dal fiume Adige e a Sud dal Canale navigabile Ferrara/Porto Garibaldi.

Art. 4.

Elementi che comprovano l'origine del prodotto

Pochi decenni dopo la diffusione del riso nella pianura Padana (1450) compaiono le prime documentazioni sulla presenza di coltivazioni in Polesine, in particolare nel territorio del Delta del Po poichè questa coltura era strettamente legata alla bonifica e rappresentava il primo stadio di valorizzazione agraria dei nuovi terreni.

La natura dei terreni prosciugati divenne elemento determinante per la destinazione colturale degli stessi. La coltivazione del riso diveniva perciò importante nelle zone del delta del Po per accelerare il processo di utilizzazione dei terreni salsi da destinare poi alla rotazione colturale, come viene testimoniato da una legge della Repubblica Veneta del 1594 che proibisce la concessione dell'acqua a questa coltura e dà la possibilità di coltivare il riso solo «per valli ed altri luochi sottoposti alle acque, stimati impossibili di asciugarli in tutto e di rendersi ad alcuna cultura».

Dopo il 1598, fine del periodo Estense, in provincia di Ferrara, la coltivazione del riso si diffuse su terreni bassi e paludosi, dove si procedeva con un tipo di bonifica per colmata, e non per prosciugamento. La bonifica per colmata infatti risolveva al contrario del prosciugamento, il problema della utilizzazione dei terreni bassi e paludosi, senza alcun rischio di abbassamento dei terreni.

Verso la fine del `700 alcuni patrizi veneziani: Diedo, Contarini, Farsetti, Valier e Venier proprietari di immense tenute bonificate e non, nel Delta del Po, iniziarono con metodi sistematici agrari la coltura del riso nei territori appena bonificati in provincia di Rovigo, ma saranno soprattutto nell'800 i nuovi proprietari borghesi, alcuni di questi di origine ebraica, come i Lattis, i Piavenna ed i Sullam che allargheranno su vasta scala questa coltura. Testi e disegni relativi alla zona del Delta, risalenti all'epoca, testimoniano la presenza del riso nel Delta.

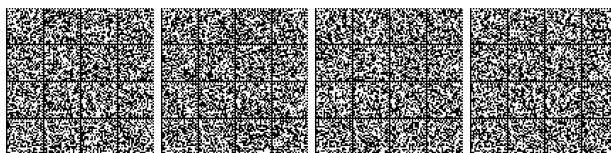
In provincia di Rovigo e Ferrara l'estensione delle risaie fino al 1950 si manteneva elevata; le alluvioni del 1951, 1957, 1960, e 1966 causarono una notevole revisione dei piani colturali aziendali fino ad arrivare agli anni `80 con una restrizione notevole della coltivazione dettata soprattutto da problemi di carattere economico-gestionale, per poi riprendere negli anni `90.

L'origine del prodotto è comprovata inoltre dall'iscrizione dei produttori, dei trasformatori e dei confezionatori in appositi elenchi tenuti e aggiornati dall'organismo di controllo di cui all'art. 7 del presente disciplinare.

Art. 5.

Tecnica di produzione e raccolta

Lavorazioni del terreno.

Le tessiture dei terreni sono sostanzialmente due tipi: nell'area rodigina di origine alluvionale franco argillose/franco limose (con pH superiore a 7,5), nell'area ferrarese a forte componente torbosa (con pH inferiore a 7,5). In entrambi i casi i terreni sono caratterizzati da una lenta capacità drenante e dotati di elevata fertilità minerale. Dovrà essere eseguita un'aratura a profondità di 25 - 30 cm, seguita almeno da una erpicatura; successivamente il terreno dovrà essere livellato per consentire una gestione ottimale delle acque.

Analisi dei terreni.

Le aziende che producono Riso del Delta del Po devono eseguire almeno ogni 5 anni delle analisi dei terreni sulle seguenti caratteristiche: tessitura, pH, sostanza organica, calcare attivo, fosforo assimilabile, potassio scambiabile, azoto totale, rapporto C/N, calcio scambiabile, magnesio scambiabile, sodio scambiabile e rapporto Mg/K, al fine di redigere e conservare in azienda un piano di concimazione eseguito da un tecnico agrario. Le quantità di concime minerale previste non potranno comunque superare quelle indicate nel seguente paragrafo «concimazioni».

La varietà Carnaroli, che necessita di particolari terreni a prevalenza argillosa, puo' essere prodotta solo in terreni con pH superiore a 7,5. Le altre tre varietà possono essere prodotte in tutto il territorio definito dall'art. 3 del presente disciplinare.

Concimazioni.

I terreni sono dotati di elevata fertilità minerale, in particolare di potassio, tanto da rendere a volte inutili gli apporti di concime minerale potassico nonchè, nei terreni torbosi, di quello azotato. Per questo motivo nelle aziende è importante che le concimazioni vengano effettuate secondo quanto previsto nel piano di concimazione aziendale comunque per quanto riguarda la concimazione minerale, non superando i seguenti massimali:

Azoto (N)	130 kg/ha
Fosforo (P2O5)	100 kg/ha
Potassio (K2O)	100 kg/ha

Per quanto concerne la modalità di distribuzione esse possono essere attuate con spandiconcime a spaglio o pneumatico.

Rotazione colturale.

La risaia non puo' insistere sullo stesso terreno per più di otto anni, dopodichè dovrà entrare in rotazione per almeno due anni prima che vi sia riseminato riso.

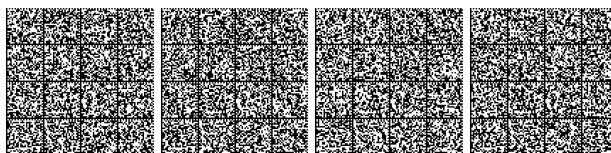
Semina.

È necessario utilizzare seme proveniente da partite selezionate e certificate secondo legislazione vigente. La quantità massima di seme utilizzabile per ettaro è di 240 kg. La semina puo' essere effettuata in acqua con caduta libera o in asciutta sul terreno lavorato che dovrà immediatamente venir sommerso di acqua.

Difesa fitosanitaria e lotta alle erbe infestanti.

La costante ventilazione delle risaie da parte di venti e brezze, grazie alla vicinanza del mare, e la conseguente minore umidità relativa, consente di mantenere la pianta più asciutta e di conseguenza più sana.

È obbligatoria la concia del seme per combattere le crittogame tipiche del riso (fusariosi, elmintosporiosi e pyricularia - brusone).

È obbligatoria l'asciutta della risaia e l'esposizione al sole in caso di problemi causati da fitofagi del riso (crostacei, insetti, vermi).

La lotta alle erbe infestanti potrà avvenire con i fitofarmaci autorizzati e con l'aiuto di sfalci degli argini onde evitare eccessive disseminazioni, con la regolazione dell'acqua e con lavorazioni mirate del terreno in presemina.

Ove possibile e consentito dai regolamenti comunali è obbligatoria la bruciatura delle stoppie al fine di eliminare le sementi infestanti residue soprattutto di riso crodo.

A parità di principio attivo deve essere utilizzata quello con classe tossicologica inferiore.

Raccolta, essiccamento, conservazione e trasformazione.

Alla raccolta, la produzione massima unitaria per tipologia di risone secco, non deve superare i seguenti quantitativi:

Carnaroli: 6,0 ton/ha
Volano: 8,0 ton/ha
Baldo: 8,0 ton/ha
Arborio: 7,5 ton/ha

L'essiccazione deve essere effettuata in essiccatoi che non lascino sulle glumelle residui di combustione od odori estranei. Sono ammessi essiccatoi a fuoco indiretto o diretto se alimentati a metano e GPL. L'umidità del risone essiccato non deve essere superiore al 14%.

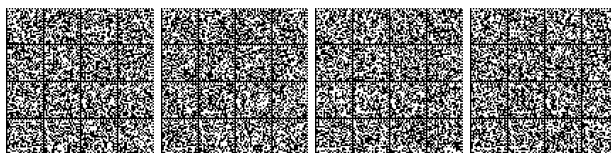
La trasformazione industriale deve avvenire in stabilimenti e secondo procedure che garantiscano, al Riso del Delta del Po, il mantenimento delle caratteristiche indicate all'art. 2.

Art. 6.
Legame con l'ambiente geografico

Esiste un legame stretto tra il territorio del Delta del Po e le caratteristiche organolettiche del Riso del Delta del Po tali da influenzare positivamente alcune caratteristiche fisiche e gustative del prodotto ottenuto nell'area definita all'art. 3.

Tale riso, infatti, viene coltivato in terreni che, pur di differente tessitura, sono caratterizzati da una salinità elevata (E. C. superiori a 1 mS/cm), derivante dalla pedogenesi del suolo, che conferisce al riso un aroma ed una sapidità particolare.

I terreni inoltre sono alluvionali, dotati di un'elevata fertilità minerale, in particolare di potassio, tanto da rendere a volte inutili gli apporti di concime minerale potassico (oltre che azotato nei terreni torbosi) e favoriscono nel riso una maggiore resistenza alla cottura ed un elevato tenore proteico del chicco.

Inoltre il terreno deltizio dell'area di produzione, risulta particolarmente sano dal punto di vista malerbologico e permette una presenza molto bassa e facilmente contenibile di riso crodo. La peculiare ubicazione geografica, limitrofa al mare, determina inoltre un microambiente particolarmente favorevole al riso grazie alla presenza di costanti brezze e conseguentemente, di una minore umidità relativa; da contenute variazioni di temperatura sia in inverno che difficilmente scendono sotto gli 0°C, sia in estate che negli ultimi trent'anni, non hanno mai superato i 32°C; da una piovosità generalmente ben distribuita nell'arco dei mesi che non raggiunge i 700

mm/anno. Tale clima permette di mantenere la pianta più asciutta e più sana, che non necessita degli interventi anticrittogamici tipici di questa coltura; favorisce una crescita costante della pianta e l'ottenimento di un seme di riso maturato in modo lento e costante, quindi più resistente alle malattie, con cariossidi ben nutrite ed una granella bianca e senza vaiolatura.

La reputazione di cui gode il "Riso del Delta del Po" è indiscutibilmente presente ed è legata alla combinazione dei fattori produttivi nell'area di produzione. Il prodotto è già noto ed apprezzato dai consumatori per le sue specifiche caratteristiche che lo rendono unico, e come tale da essi riconosciuto sul mercato.

Il riso del delta del po compare nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali come da decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 18 luglio 2000 attestando quindi che il riso del Delta del Po ha "*metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni*".

Dal 1968 è attivo presso Codigoro (Fe) un ufficio tecnico dell'Ente Nazionale Risi. Sono stati pubblicati su riviste specializzate ed in particolare su "Il risicoltore", organo di stampa dell'Ente Naz. Risi, molteplici articoli sulle peculiari caratteristiche di qualità relative al riso prodotto in quest'area.

Operano da anni aziende agricole singole o associate che commercializzano i riso prodotto utilizzando la dicitura "riso del Delta del Po".

Il riso del Delta del Po compare nella storia del delta negli anni. Molte delle manifestazioni locali (fiere, sagre, manifestazioni sportive) hanno e hanno avuto quale protagonista il riso del delta del Po, a titolo di esempio si ricorda le "Giornate del Riso" a Jolanda di Savoia (Fe).

Le prime testimonianze sulla coltivazione del riso risalgono al 1495 ulteriori molteplici riscontri sulle superfici investite a risaia si sono avuti durante le bonifiche attuate dalle famiglie veneziane nel '700 (prima Diedo, Contarini, Farsetti, Valier e Venier poi Sullam, Piavenna e Lattis) fino ai 4000 ettari attestati nel 1850.

Art. 7.
Riferimenti relativi alle strutture di controllo

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolto conformemente a quanto stabilito dagli artt.. 10 e 11 del regolamento (CE) n. 510 del 20 marzo 2006.

Art. 8.
Confezionamento ed etichettatura

La commercializzazione del «Riso del Delta del Po» - I.G.P., ai fini dell'immissione al consumo deve essere effettuata dopo apposito confezionamento che consenta di apporre uno specifico contrassegno.

Il riso viene immesso in scatole o in sacchetti adatti all'uso alimentare da 0,5 kg, 1 kg, 2 kg, 5 kg e può essere confezionato anche in sottovuoto o in atmosfera controllata.

I contenitori devono essere sigillati in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura della confezione.

Sui contenitori dovrà essere apposto obbligatoriamente il logo della denominazione avente dimensioni minime di mm 40 x 30, e con caratteri di adeguata dimensione (altezza minima 5 mm) la dicitura «Riso del Delta del Po» seguita da «Indicazione Geografica Protetta» oppure sotto forma di acronimo «I.G.P.».

Nella confezione dovrà essere indicata la varietà («Arborio», «Carnaroli», «Volano», «Baldo») e potrà essere inserita la tipologia “Riso integrale”.

Sulla medesima confezione dovrà anche apparire nome o ragione sociale ed indirizzo del confezionatore.

Indicazioni diverse dalla dicitura Riso del delta del Po - Indicazione Geografica Protetta, dovranno avere dimensioni non superiori ad 1/3 di quelle utilizzate per «Riso del Delta del Po».

Il logo ufficiale del prodotto «Riso del Delta del Po» è composto da una fascia ellittica di colore bianco panna (Pantone n. 1205c) di mm 10, bordata esternamente per mm 10 di colore verde. All'interno di suddetta fascia vi sono le scritte «Riso del Delta del Po», sulla metà superiore e «Indicazione Geografica Protetta» su quella inferiore, entrambe in maiuscolo di colore verde (Pantone 557 cvc). Entrambe le scritte hanno carattere Century Gothic Grassetto.

Nell'interno della suddetta fascia, in campo verde (Pantone 557 cvc), a destra e a sinistra sono presenti figure tipiche del Delta del Po (canne palustri ed uccelli stilizzati) di colore bianco panna (Pantone n. 1205 c), al centro si trova una donna stilizzata con un fascio di riso in colore giallo (Pantone Hexacrome H20 - 4 cvc).

09A14224

PROVVEDIMENTO 13 novembre 2009.

Iscrizione della denominazione «Limone Interdonato Messina» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE
E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 510 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con Regolamento (CE) n. 1081 della Commissione dell'11 novembre 2009, la denominazione "Limone Interdonato Messina" riferita alla categoria Frutta, vegetali e cereali freschi o lavorati, è iscritta quale Indicazione Geografica Protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 7, paragrafo 4, del Regolamento (CE) n. 510/2006;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana il disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta "Limone Interdonato Messina", affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale:

PROVVEDE:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della Indicazione geografica protetta "Limone Interdonato Messina", registrata in sede comunitaria con Regolamento (CE) n. 1081 dell'11 novembre 2009.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione "Limone Interdonato Messina", possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la suddetta denominazione e la menzione "Indicazione Geografica Protetta" solo sulle produzioni conformi al Regolamento (CE) n. 510/2006 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 13 novembre 2009

Il Capo Dipartimento: NEZZO

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Indicazione Geografica Protetta

LIMONE INTERDONATO MESSINA

ART. 1 - DENOMINAZIONE

L'Indicazione Geografica Protetta «Limone Interdonato Messina» è riservata ai frutti di limone che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente Disciplinare.

ART. 2 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

L'Indicazione Geografica Protetta «Limone Interdonato Messina» e' riservata alla cultivar «Interdonato», ibrido naturale tra un clone di cedro e un clone di limone, appartenente alla *Fam:* Rutacee; *Gen*: Citrus; *Sp*:C. limon.

All'atto della sua immissione al consumo l'indicazione geografica protetta «Limone Interdonato Messina» presenta le seguenti caratteristiche:

***frutto* :** (esperidio) di pezzatura medio-elevata compresa tra 80 e 350 gr.;

forma : tipicamente ellittica con umbone pronunciato e cicatrice stilare poco depressa;

epicarpo: sottile, poco rugoso con ghiandole oleifere distese;

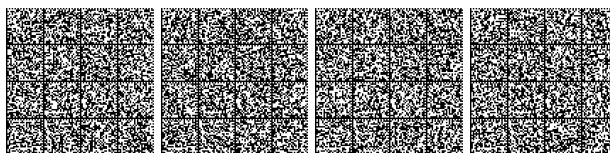
***colore*:** ad inizio della maturazione commerciale verde opaco con viraggio sul giallo e alla maturazione fisiologica colore giallo ad eccezione delle estremità che mantengono una colorazione verde opaco;

polpa: di colore giallo, tessitura media e deliquescente con semi rari o assenti;

***succo*:** di colore giallo citrino, con resa non inferiore al 25 %, acidita' totale inferiore a 50 g/l di acido citrico e gradi Brix uguali o maggiori di 6,2.

Possono ottenere la denominazione IGP "Limone Interdonato Messina" solo i limoni appartenenti alla categoria commerciale "Extra" e "I".

ART. 3 - ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione dell'IGP «Limone Interdonato Messina» comprende interamente i seguenti territori comunali della Provincia jonica Messinese**:**

Messina, Scaletta Zanclea, Itala, Alì, Alì’ Terme, Nizza di Sicilia, Roccalumera, Fiumedinisi, Pagliara, Mandanici, Furci Siculo, S.Teresa di Riva, Letojanni, S. Alessio Siculo, Forza D’Agrò, Taormina e Casalvecchio Siculo; Giardini Naxos e Savoca.

ART. 4 – ORIGINE DEL PRODOTTO

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l’iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall’organismo di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva, alla struttura di controllo, delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche iscritte nei relativi elenchi saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo.

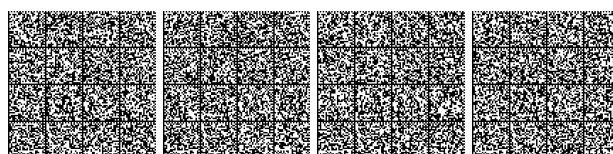
ART. 5 - METODO DI OTTENIMENTO

La produzione della IGP «Limone Interdonato Messina» avviene in impianti condotti con il metodo di coltivazione:

a) integrato: che e' quello in uso nella zona, con l'osservanza delle norme di «Normale buona pratica agricola»; previste dalla regione Siciliana in conformità ai Regolamenti comunitari in materia agroambientale;

b) biologico: in conformità al Reg. Ce 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni.

TECNICHE DI ALLEVAMENTO

Per la produzione della IGP “Limone Interdonato Messina” sono utilizzate due tecniche di allevamento: costituzione di nuovi impianti tramite la messa a dimora di giovani piante da vivaio e la riconversione varietale di agrumeti già esistenti con la cv. Interdonato tramite reinnesto. Entrambe le tecniche prevedono che il materiale di propagazione utilizzato (marze, portinnesti, piante innestate) sia certificato.

NUOVO IMPIANTO

Il sesto adottato deve essere tale da consentire un'agevole esecuzione delle principali operazioni colturali e il transito delle attrezzature agricole e al contempo garantire un equilibrato sviluppo vegeto-produttivo delle piante. A tal fine la densità d'impianto è compresa tra 400 e 500 piante/Ha.

La messa a dimora viene effettuata dal 1 Settembre al 30 Giugno con piante di uno o due anni e punto di innesto ad un altezza compresa tra 50 e 60 cm avendo cura di lasciare parzialmente scoperto il colletto per prevenire l'insorgenza di fitopatie.

REINNESTO

La tecnica del reinnesto della cv. Interdonato si esegue su impianti di agrumeto preesistenti che rispondano ai seguenti requisiti minimi:

- *densità e sesti d'impianto compresa tra 400 e 500 piante/ha*
- *buone condizioni vegetative e fitosanitarie*

I reinnesti si effettuano nella stagione primaverile o autunnale adottando la tecnica "a penna" "a corona" o "a pezza".

Il reinnesto deve essere preceduto da una energica potatura che induca il futuro portainnesto all'emissione di nuovo apparato radicale e al contempo contenga lo sviluppo dell'apparato vegetativo

Il soggetto (portinnesto) viene sezionato orizzontalmente ad un'altezza compresa tra 50-100 cm e sul piano di sezione si eseguono piccole incisioni verticali corticali quante sono le marze che si desidera innestare (generalmente da 4 a 6).

Le marze vengono in precedenza preparate eseguendo una sezione trasversale e perfettamente liscia e vengono inserite sulle incisioni della corteccia avendo cura che le porzioni del cambio siano a diretto contatto. Successivamente la corona viene fasciata con del filo elastico per mantenere saldo il contatto tra le porzioni e successivamente si pennellano i punti di innesto con del mastice medicato adatto all'uso. Il reinnesto così ottenuto viene coperto con un sacchetto di plastica, per mantenere un tasso di umidità ideale per l'attecchimento, che si attesta tra 70% e l'80%, ed uno di carta per impedire l'azione termica del sole. Tale copertura viene rimossa ad attecchimento avvenuto che si ottiene generalmente dopo 3 – 4 settimane.

GESTIONE DELLA FLORA SPONTANEA

Le piante infestanti vanno distrutte prima che producano semi attraverso lavorazioni superficiali o mediante l'impiego dei diserbanti.

NUTRIZIONE E CONCIMAZIONE

Si distinguono due differenti tecniche a seconda che si adotti il metodo integrato o il metodo biologico:

Metodo integrato: La concimazione invernale si esegue con concimi granulari complessi organo-minerali o minerali che andranno interrati tramite una leggera lavorazione del terreno.

Nel periodo primaverile-estivo, nel caso in cui lo stato di accrescimento dei frutti non consenta di prevedere il raggiungimento delle caratteristiche di cui all'art. 2 del presente disciplinare, potrà essere eseguita una concimazione azotata con concimi granulari da distribuire localmente attorno alle piante o tramite prodotti idrosolubili da apportare in fertirrigazione.

Metodo biologico: La concimazione si esegue con prodotti autorizzati ai sensi del Reg. (CEE) 2092/91. Quella invernale si esegue con concimi organici o organo-minerali che andranno interrati tramite una leggera lavorazione del terreno unitamente ad eventuali leguminose da sovescio o letame maturo. Nel periodo primaverile-estivo nel caso in cui lo stato di accrescimento dei frutti non consente di prevedere il raggiungimento delle caratteristiche di cui all'art. 2 del presente disciplinare, potrà essere eseguita una fertirrigazione con concimi idrosolubili ammessi.

IRRIGAZIONE

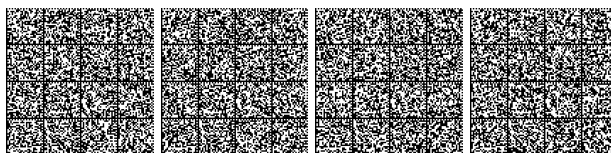
L'irrigazione viene praticata da aprile ad ottobre al fine di garantire un apporto idrico ottimale in quanto la cv. Interdonato risulta essere particolarmente soggetta a danni da stress idrico e termico.

Le tecniche utilizzate sono: a scorrimento, ad aspersione localizzata, a microirrigazione.

DIFESA FITOSANITARIA

Negli agrumeti la prevenzione ed il controllo fitosanitario dai fitopatogeni, insetti e acari fitofagi, si differenzia a seconda della tecnica di produzione attuata in metodo integrato e metodo biologico.

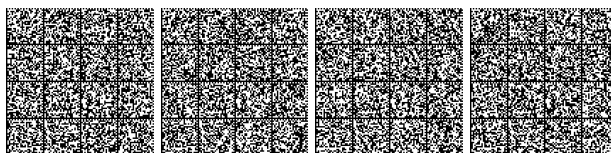
Metodo Integrato: è attuata in conformità alle "Norme di Buona Pratica Agricola" definite nel Piano di Sviluppo Rurale Regione Sicilia e periodicamente aggiornate.

Metodo Biologico: è attuata in conformità al Reg. (CEE) 2092/91 e succ.

POTATURA
Gli interventi di potatura vengono eseguiti dal 15 gennaio al 15 giugno e devono conseguire l’apertura di spazi all'interno della chioma, in modo da consentire il passaggio dell'aria, e per quanto possibile, dei raggi solari. Si tratta, quindi, di operazioni di sfoltimento di branche superflue che occupano spazi già impegnati da altra vegetazione.

RACCOLTA
La raccolta avviene dal 1° settembre al 15 aprile e avviene manualmente con l’utilizzo di forbici al fine di evitare il distacco della porzione calicina. La resa in prodotto fresco è compresa tra 80-130 kg/pianta.

CONDIZIONAMENTO
Per i frutti non commercializzati immediatamente dopo la raccolta è permessa la conservazione a basse temperature. Si impiegano a tal fine celle frigorifere in cui l’umidità relativa si mantiene elevata (75 – 95%), per mantenere la turgidità del frutto, mentre va ricambiata l’aria (5 volte il volume della cella per 24 ore), al fine di allontanare l’anidride carbonica e l’etilene che si sviluppano durante la respirazione dei frutti. Le temperature di conservazione sono comprese tra 6 e 11 °C. I tempi di condizionamento non devono superare i 30 giorni dalla raccolta.

ART. 6 LEGAME CON L’AMBIENTE

Il «Limone Interdonato Messina» ha colonizzato e caratterizzato in modo naturale l’areale ionico messinese, che si contraddistingue per particolari e peculiari elementi pedologici, orografici, climatici ed ambientali. Grazie a tali caratteristiche il «Limone Interdonato Messina» presenta un frutto invernale con un ritmo di accrescimento molto elevato ed un periodo di maturazione molto precoce, che consente la sua immissione al consumo già da settembre sfruttando i vantaggi economici derivanti dall’assenza di offerta di prodotti sostituibili.
Per tale motivo la coltivazione del «Limone Interdonato Messina» riveste tuttora una grandissima importanza sociale ed economica per tutto il territorio.
I profili pedologici sono in prevalenza di tipo alluvionale, risultando estremamente fertili sotto il profilo agricolo. Sotto l’aspetto idrologico è da porre in evidenza la diffusa presenza di torrenti di cui solo alcuni rivestono una certa importanza ai fini irrigui, mentre gli altri assumono carattere torrentizio solo eccezionalmente in presenza di forti precipitazioni. Il clima è quello tipico

temperato con inverni miti ed estati siccitose e una particolare rilevanza assume la ventosità caratterizzata da venti dominanti di maestrale, libeccio e di scirocco.

Il limone come pianta ornamentale e per il consumo locale in Sicilia ha ormai una storia millenaria, la sua presenza risale infatti al periodo bizantino-arabo.

Si può cominciare a parlare di limonicoltura, come comparto economico vero e proprio, solo dopo la metà del sec. XVI, quando i prodotti agricoli siciliani divennero strategici per l'approvvigionamento delle truppe di Carlo V, impegnato nella lunga guerra per l'egemonia in Europa. La storia del «Limone Interdonato», ha inizio nel 1875 quando l'eroe dell'epopea garibaldina, il colonnello Giovanni Interdonato, selezionò questa particolare cultivar i cui frutti si distinguevano per il periodo di maturazione precoce, le dimensioni elevate, forma allungata e cilindrica, con umbone conico, discreto contenuto in succo, buccia molto liscia e colore giallo-chiaro, che gli valsero la denominazione anche di "limone speciale" o "fino". Così già nel XIX sec. è il «Limone Interdonato» a dare il proprio volto al paesaggio dell'intera fascia ionica della provincia di Messina, che acquista la nomea di "terra dai giardini sempre verdi"; e l'economia, le abitudini, influenzandone la composizione sociale, le vicende, la cultura, i riti, le tradizioni, i ritmi di vita.

ART. 7 – CONTROLLI E STRUTTURA DI CONTROLLO

Il controllo sulla conformità del prodotto è svolto conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 ed 11 del Reg. CE n. 510/2006.

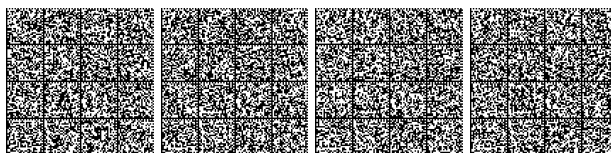
Art. 8 – ETICHETTATURA E LOGOTIPO

CONFEZIONAMENTO

L' IGP «Limone Interdonato Messina» è immesso al consumo nei seguenti modi:

1. in contenitori e/o vassoi di: legno, plastica e/o cartone;
2. in sacchi retinati di peso massimo di 5 Kg.
3. bins alveolari;
4. allo stato sfuso

Le confezioni, i sacchetti e i bins devono essere sigillati in modo tale da impedire che il contenuto possa esser estratto senza la rottura del sigillo.

Per il prodotto venduto allo stato sfuso è prevista la bollinatura del singolo frutto.

ETICHETTATURA

La confezioni recano obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili:

1. La denominazione IGP «Limone Interdonato Messina» e il Logo, con caratteri superiori a quelli delle altre diciture presenti in etichetta;
2. Il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e/o confezionatrice;
3. La categoria commerciale di appartenenza "Extra" o "I".

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, dell'indicazione del nome dell'azienda dai cui appezzamenti il prodotto deriva, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

LOGO

Il Logo risulta composto da due cerchi concentrici:

All'interno del primo cerchio lo sfondo verde richiama il colore del limone Interdonato ad inizio maturazione che fa da base alla scritta: LIMONE INTERDONATO, e alle due estremità delle stesse sono raffigurate due foto dello stesso limone.

Il secondo cerchio ha per sfondo il colore azzurro raffigurante il mare che lambisce le aree costiere ove la cultivar è presente e racchiude i seguenti elementi:

- Una striscia di colore azzurro raffigurante un orizzonte immaginario;
- Una effige in scala di grigio raffigurante l'immagine del Colonnello Interdonato selezionatore della omonima cultivar;
- Nella porzione centrale si rappresenta la Sicilia di colore giallo paglierino con il tratto della riviera jonica messinese evidenziata in giallo più scuro;
- La scritta : MESSINA che completa la denominazione IGP;
- Il Logo comunitario di Indicazione Geografica Protetta sovrastato dall'acronimo: I.G.P.

Infine sulla parte inferiore del logo sovrapposta ad entrambi i cerchi, compare un'immagine fotografica in quadricromia di forma ovale che raffigura un particolare di albero di limone Interdonato con frutti e foglie

LIMONE INTERDONATO

MESSINA

I.G.P.

C=60 M=0 Y=40 K=20

C=0 M=0 Y=100 K=0

C=0 M=0 Y=20 K=0

C=40 M=0 Y=0 K=0

C=100 M=100 Y=0 K=0

C=0 M=0 Y=0 K=30

Immagini=quadricromia

FONTS:

LIMONE = ARIAL

INTERDONATO = CATANEO SWASH BT

MESSINA = ARCHITECTURE

I.G.P. = CATANEO SWASH BT

Rev. 27/0

09A14225

PROVVEDIMENTO 13 novembre 2009.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Prosciutto di Norcia» registrata in qualità di indicazione geografica protetta in forza al regolamento CE 1065 della Commissione del 12 giugno 1997.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE
E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 510 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento CE n. 1065 della Commissione del 12 giugno 1997 con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette la indicazione geografica protetta "Prosciutto di Norcia";

Considerato che, è stata richiesta ai sensi dell'art. 9 del Regolamento (CE) n. 510/06 una modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta di cui sopra;

Considerato che, con Regolamento (CE) n 1082 della Commissione dell'11 novembre 2009, è stata accolta la modifica di cui al precedente capoverso;

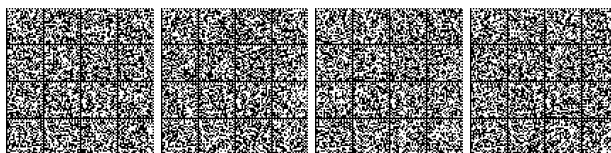
Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente , a seguito della registrazione della modifica richiesta, della I.G.P. "Prosciutto di Norcia", affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale:

PROVVEDE:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della Indicazione geografica protetta "Prosciutto di Norcia", nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del Regolamento (CE) n. 1082 dell'11 novembre 2009.

I produttori che intendono porre in commercio la indicazione geografica protetta "Prosciutto di Norcia", sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 13 novembre 2009

Il Capo Dipartimento: NEZZO

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA PROSCIUTTO DI NORCIA

Art. 1 (Denominazione)

L'Indicazione Geografica Protetta "Prosciutto di Norcia" è riservata al prosciutto crudo stagionato che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

Art. 2 (Zona di produzione)

L'elaborazione del "Prosciutto di Norcia" deve avvenire nella zona tradizionalmente vocata comprendente i comuni di Norcia, Preci, Cascia, Monteleone Spoleto, Poggiodomo, nei territori posti ad altitudine superiore ai 500 m.s.l.. Il regime climatico dell'area di elaborazione del Prosciutto di Norcia è determinante nella dinamica del ciclo produttivo che è strettamente collegato all'andamento meteorologico caratteristico ed alle particolari condizioni ambientali.

Art. 3 (materie prime)

Il Prosciutto di Norcia è ottenuto dalle cosce dei:

a) suini delle razze tradizionali Large White Italiana e Landrace Italiana, così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano, o figli di verri delle stesse razze;
b) suini figli di verri di razza Duroc Italiana, così come migliorata dal libro Genealogico Italiano;
c) suini figli di verri di altre razze ovvero di verri ibridi purché provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità non incompatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano per la produzione del suino pesante.

Non sono in ogni caso ammessi:

a) suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento al gene responsabile della sensibilità agli stress (PSS);
b) tipi genetici ed animali comunque ritenuti non conformi ai fini del presente disciplinare;
c) animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland.

Non vi è limitazione geografica all'origine dei suini.
L'alimentazione, unitamente alle tecniche di allevamento, concorre ad assicurare l'ottenimento di un suino pesante, mediante moderati accrescimenti giornalieri. A tal fine, sono osservate le prescrizioni che seguono.

Gli alimenti utilizzati devono essere conformi agli standard merceologici.

Per l'alimentazione dei suini da 30 fino ad 80 chilogrammi di peso vivo sono utilizzati, oltre a quelli considerati in tabella n°2, ed impiegati in idonea concentrazione, gli alimenti di seguito elencati in tabella n. 1, come sostanza secca, con l'osservanza dei limiti specifici contestualmente prescritti per il loro impiego, da operare in modo tale che la sostanza secca da cereali non risulti inferiore al 45% di quella totale:

tabella 1

Mais, semola glutinata (1)	fino al 5% della ss della razione
Carubbe denocciolate	fino al 3% della ss della razione
Aringhe (2).	fino all' 1% della ss della razione
Distillers (3)	fino al 3% della ss della razione
Latticello	fino a max l. 6 capo/giorno
Lipidi (4)	fino al 2% della ss della razione
Lisati proteici	fino all' 1% della ss della razione
Silomais	fino al 10% della ss della razione
Proteine animali ove ammesse dalla normativa comunitaria, fino al 2% della ss. della razione	

(1) ovvero corn gluten feed
(2) farina
(3) per "distillers" si intende il sottoprodotto ottenuto dal mais sottoposto a fermentazione alcoolica, costituito principalmente da trebbie solubili; esso può contenere analoghi sottoprodotti della distillazione dei cereali; l'impiego di distillers (ovvero le borlande), praticato come supporto di additivi ammessi, è sempre consentito nel limite massimo del 2% sulla ss
(4) con punto di fusione superiore a 36C°

ss = sostanza secca

Per l'alimentazione dei suini oltre 80 chilogrammi di peso vivo, sono utilizzati gli alimenti di seguito elencati come sostanza secca, con l'osservanza dei limiti specifici contestualmente prescritti per il loro impiego, da operare in modo che la sostanza secca da cereali non risulti inferiore al 55% di quella totale :

tabella 2

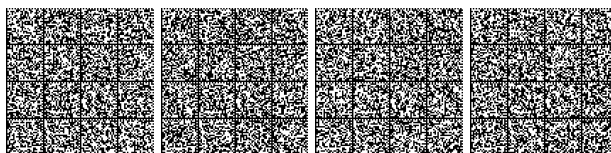
Mais(*)	fino al 55% della ss della razione
Mais, pastone di granella (1)	fino al 55% della ss della razione
Sorgo	fino al 40% della ss della razione
Orzo	fino al 40% della ss della razione
Frumento	fino al 25% della ss della razione
Triticale	fino al 25% della ss della razione
Avena	fino al 25% della ss della razione
Cereali minori (2)	fino al 25% della ss della razione
Cruscami ed altro (3)	fino al 20% della ss della razione
Patata disidratata	fino al 15% della ss della razione
Manioca	fino al 5% della ss della razione
Barbabietola, polpe umide (4)	fino al 15% della ss della razione
Lino, expeller	fino al 2% della ss della razione
Barbabietola, polpe secche(5)	fino al 4% della ss della razione
Marco mele-pere;buccette (6)	fino al 2% della ss della razione

Latte, siero	fino a max l. 15 capo/giorno
Latticello	fino a max ss di gr 250 capo/giorno
Erba medica disidratata	fino al 2% della ss della razione
Melasso	fino al 5% della ss della razione
Soia, f.e.(**)	fino al 15% della ss della razione
Girasole, f.e.	fino all'8% della ss della razione
Sesamo, f.e.	fino al 3% della ss della razione
Mais germe, f.e.	fino al 5% della ss della razione
Pisello (7)	fino al 5% della ss della razione
Lievito di birra e/o di torula	fino al 2% della ss della razione
Lipidi (8)	fino al 2% della ss della razione

(1) e/o pannocchia
(2) ad esempio : riso sbramato
(3) sottoprodotti della lavorazione del frumento
(4) surpressate ed insilate
(5) esauste
(6) buccette d'uva e di pomodori, impiegati quali veicoli di integratori
(7) e/o altri semi di leguminose
(8) con punto di fusione superiore a 40C°
ss = sostanza secca
(*) se indicati senza altra specificazione, i cereali sono somministrati come granella secca sfarinata
(**) farina di estrazione

L'uso congiunto di siero e di latticello non deve essere superiore a litri 15 capo/giorno.
Il contenuto di azoto associato a borlande deve essere inferiore al 2%.
L'uso congiunto di patata disidratata e di manioca non deve superare il 15% della sostanza secca della razione.
Tutti i parametri sopra indicati ammettono tolleranze non superiori al 10%.
Le caratteristiche di composizione della razione somministrata devono essere tali da soddisfare i fabbisogni degli animali nelle diverse fasi del ciclo di allevamento in relazione agli obiettivi del presente disciplinare.
Sono inoltre osservati i seguenti parametri chimici, costituenti limiti percentuali di ammissibilità nella composizione della sostanza secca della razione alimentare somministrata:

tabella 3

composizione in	fino a 80 Kg di peso vivo		da 80 Kg di peso vivo	
Fibra greggia	Min. 3%	Max. 10%	Min. 3%	Max. 8%
Grassi	Min. 3%	Max 7%	Min. 3%	Max. 6%
Proteina greggia	Min. 14%	Max. 20%	Min. 12%	Max. 18%
Ceneri	Min. 5%	Max. 9%	Min. 4%	Max. 8%
Amido	> 25%		> 30%	
Acido linoleico	≤ 2%		≤ 2%	

E’ ammessa l’integrazione minerale e vitaminica della razione nei limiti definiti dalla vigente legislazione di ordine generale.

Ai sensi del presente disciplinare le tecniche di allevamento, gli alimenti consentiti, le loro quantità e modalità di impiego sono finalizzate ad ottenere un suino pesante tradizionale, obiettivo che deve essere perseguito nel tempo attraverso moderati accrescimenti giornalieri ed un’alimentazione conforme alla disciplina generale in vigore.

I suini sono inviati alla macellazione non prima che sia trascorso il nono mese e non dopo che sia trascorso il quindicesimo mese dalla nascita. Il loro stato sanitario deve essere ottimo e come tale attestato dalla competente Autorità sanitaria; ai fini del presente disciplinare, dalla macellazione è escluso l’impiego di verri e scrofe, di carcasse non ben dissanguate ovvero caratterizzate dalla presenza di miopatie conclamate (PSE e DFD) o di postumi evidenti di processi flogistici e traumatici.

Il peso medio della singola partita (peso vivo) inviata alla macellazione deve corrispondere a Kg 160, più o meno il 10% e, quindi, deve essere compreso nell’intervallo corrente tra Kg 144 e Kg 176.

I requisiti di conformità prescritti dal presente disciplinare, relativi ai suini trasferiti tra gli allevamenti ed ai suini destinati alla macellazione sono attestati dall’allevatore mediante procedure sottoposte alla verifica dell’Autorità di controllo indicata nel successivo art. 7.

Le carcasse ottenute dalla macellazione devono essere classificate come pesanti nelle forme previste dal Regolamento (CEE) n. 3220/84, dalla decisione della Commissione 2001/468/CE dell’8/6/2001 e mediamente caratterizzate dalle classi centrali del sistema ufficiale di valutazione della carnosità.

Il macellatore è responsabile della corrispondenza qualitativa e di origine dei tagli. Il certificato del macello che, a tale scopo, accompagna ciascuna partita di materia prima e ne attesta la conformità ai fini del presente disciplinare deve essere conservato dal produttore. I relativi controlli vengono effettuati direttamente dall’Organismo di Controllo autorizzato, che dispone idonee misure per la conservazione della prova dell’origine.

Nel procedimento di salatura si impiega cloruro di sodio marino di grana media e pepe in modeste quantità.

Art. 4 (metodo di elaborazione)

Subito dopo la macellazione le cosce isolate della carcassa sono sottoposte a refrigerazione per almeno 24 ore fino al raggiungimento di una temperatura interna fra + 1° C e + 4° C. Successivamente si passa alla rifilatura delle cosce procedendo a “squadro” con il piatto delle stesse. In tal modo la parte muscolosa oltre il “pallino” non supera 6 cm ed al prosciutto è conferita la caratteristica forma a “pera”.
La lavorazione delle cosce continua poi con la salatura che è effettuata in due tempi utilizzando sale marino di grana media. Le cosce sono inizialmente preparate mediante la spremitura dei vasi sanguigni e successivamente strofinate con sale umido e sale a secco.
Dopo un periodo di 7 giorni ad una temperatura di + 1° C. + 4° C ed umidità relativa del 70 – 90%, si procede alla dissalatura, al lavaggio ed alla spremitura dei vasi sanguigni.
La seconda salatura dura 14 – 18 giorni con una temperatura di + 1° C - + 4° C ed umidità relativa 70 – 90%.
Successivamente le cosce sono dissalate e poste a riposo per un periodo di 2, 5 mesi.

Art. 5 (Stagionatura)

Prima di passare alla fase di stagionatura si procede al lavaggio, all'asciugamento ed alla sugnatura che consiste nel rivestimento superficiale della polpa e delle screpolature con sugna.
La successiva fase di stagionatura avviene in locali appositamente attrezzati per consentire un adeguato ricambio dell'aria e mantenere il giusto equilibrio termo – igrometrico.
Durante tale periodo è consentita la ventilazione, l'esposizione alla luce ed all'umidità naturale tenuto conto dei fattori climatici presenti nell'area di elaborazione.
Il periodo di stagionatura, dalla salagione alla commercializzazione non può essere inferiore a 12 mesi.

Art. 6 (Caratteristiche)

All'atto della immissione al consumo il prosciutto di Norcia presenta le seguenti caratteristiche fisiche, organolettiche, chimiche e chimico-fisiche:

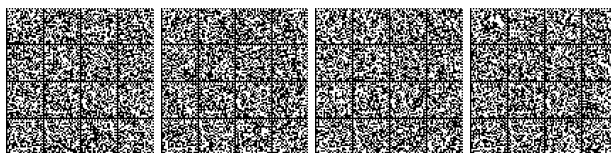
CARATTERISTCHE FISICHE
Forma: caratteristica a "pera"
Peso: non inferiore a 8,5 Kg.
Aspetto al taglio: compatto, di colore dal rosato al rosso.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Profumo: tipico, leggermente speziato.
Sapore: sapido ma non salato.

Art. 7 (Controlli)

Il controllo sulla conformità del prodotto al presente disciplinare di produzione è svolto dalla struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. CE n. 510/2006.
Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, dei macellatori, dei produttori e degli stagionatori, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto.
Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 8 (Designazione e presentazione)

Il Prosciutto di Norcia è immesso al consumo provvisto di apposito contrassegno che identifica il prodotto.
Il contrassegno è costituito da un logo recante la dicitura "Prosciutto di Norcia" apposto con marchiatura a fuoco.

La designazione della indicazione geografica protetta “Prosciutto di Norcia” deve essere fatta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta ed essere immediatamente seguita dalla menzione “Indicazione geografica protetta” e/o dalla sigla “IGP” che deve essere tradotta nella lingua del paese in cui il prodotto viene commercializzato.
Tali indicazioni sono abbinate al logo della denominazione.
E’ vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.
E’ tuttavia consentito l’utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l’acquirente, nonché l’eventuale nome di aziende suinicole dai cui allevamenti il prodotto deriva.

09A14226

ITALO ORMANNI, *direttore*

ALFONSO ANDRIANI, *redattore*
DELIA CHIARA, *vice redattore*

(G903194/1) Roma, 2009 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - S.